LUCAS CARTON

Collection“Automne-Hiver”- Chef Julien Dumas

ENTREES

	Verre 13 cl
Champignon Crème et Truffes Blanches d’Alba	110 €
Meursault 2016 - Domaine Henri Boillot	29 €
Chou-fleur Croustillant	44 €
Pouilly-Vinzelles 2016 - Joseph Drouhin	14 €
Mulet de Pleine Mer, Poutargue et Fenouil	58 €
Bordeaux Blanc Sec de Suduiraut 2017 - Château Suduiraut	17 €
Sardines, Caviar et Algues	90 €
Champagne Pommery ‘‘Grand Cru’’ 2006	22 €

POISSONS

	Verre 13 cl
Sarrasin, Saint-Jacques Croustillantes et Cèpes	75 €
Languedoc “La Grande Cuvée” 2007 - Domaine de la Dourbie	16 €
Homard, Seiche	99 €
Côtes de Provence Rosé “La Chapelle Gordonne” 2018 - Château La Gordonne	11 €
Saint-Pierre de Petit Bateau, Verveine et Coquillages	82 €
Sancerre “Le Chêne Marchand” 2016 - Pascal Jolivet	14 €

Chers Clients,
La liste des allergènes est à votre disposition auprès de notre Maître d’Hôtel.

RELAIS & CHATEAUX.

Prix Nets T.T.C.
Les chèques ne sont pas acceptés

LUCAS CARTON

Collection“Automne-Hiver”- Chef Julien Dumas

VIANDES

	Verre 13 cl
Culoiselle, Cèpes	86 €
Bourgogne 2016 - Domaine Coche Dury	26 €
Noix de Ris de Veau, Betterave, Raifort	99 €
Alsace Grand Cru “Grasberg’’ 2013 - Domaine Marcel Deiss	21 €
Pigeon de Racan, Prunes Sauvages	75 €
Côtes du Rhône “Jardin Secret” 2015 - Montirius	15 €
Veau de Lait “à partager” (Origine France)	199 €
Lièvre à la Royale d’après la recette d’Antonin Carême pour le Prince de Talleyrand	119 €

MENUS

LE GRAND MENU *(pour l’ensemble de la table)*

189 € par personne sans vins
ou
300 € par personne avec vins (10 cl)

VOYAGE SENSATIONNEL EN 5 ESCALES *(pour l’ensemble de la table)*

142 € par personne sans vins
ou
192 € par personne avec vins (10 cl)

BALADE GOURMANDE *(pour l’ensemble de la table)*
Servi du Lundi au Vendredi (déjeuner & dîner) et Samedi (déjeuner uniquement)

89 €

RELAIS & CHATEAUX.

Prix Net T.T.C
Les chèques ne sont pas acceptés

LUCAS CARTON

Collection“Automne-Hiver”- Chef Julien Dumas

FROMAGES

Plateau de Fromages Affinés	30 €

DESSERTS

	Verre 10 cl
Ecrin d’Agrumes Riesling - Spätlese “Goldtröpfchen” - R. Von Kesselstatt, Allemagne	32 € 18 €
Chocolat Tulakalum de Bélize, Épeautre Porto Tawny “20 ans” - Rozès, Portugal	32 € 20 €
Pommes, Tagette Cidre de Glace du Québec 2014 - Cidre du Minot	32 € 22 €
Maïs Doux, Citron Basilic Jurançon “Symphonie de Novembre” 2015 - Domaine Cauhapé	32 € 19 €

DESSERTS SIGNES PAR NOTRE CHEF PATISSIER - ANTHONY CHENOZ

CAFES

Expresso	7 €
Lungo	8 €
Cappuccino	9 €
Latte Macchiato	11 €

THES - INFUSIONS

11 €

RELAIS & CHATEAUX.

Prix Net T.T.C

Les chèques ne sont pas acceptés