



REVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

PAR LE CHEF JULIEN DUMAS – CHEF* DU RESTAURANT LUCAS CARTON

MENU A 390 € (HORS BOISSONS) - 490 € (VINS COMPRIS)
VERRE DE 10 CL

DINER DU 31 DECEMBRE 2019

Coupe de Champagne Louise Pommery 2004

Amuse-bouches
Oignon, Caviar, Amandes
Onion, Caviar, Almond

Polenta de Maïs Doux et Truffe Blanche
Sweet Corn and White Truffle Polenta

Saint-Jacques, Orge et Truffe
Scallops, Barley and Truffle
Champagne Louise Pommery "Nature" 2004

Poularde de Culoiseau Farcie, Truffes
Stuffed Poultry from Culoiseau with Truffles
Coupe de "Clos Pompadour" Pommery 2003

Citron, Champagne, Galanga
Chef's Sweet Interlude "Lemon, Champagne, Galanga"

Croustillant de Sarrasin, Vanille et Truffe
Crispy Buckwheat, Vanilla and Truffle
Château Loubens 1943 - Sainte-Croix-du-Mont

Café & Petits Fours