



## MENU DE NOËL “Comme à la Maison”

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

MENU A 312 € (HORS BOISSONS) - 392 € (VINS COMPRIS)  
VERRE DE 10 CL

DINER DU 24 DECEMBRE 2019

Coupe de Champagne Louise Pommery 2004

Amuse-bouches

Carpaccio de Saint-Jacques aux Agrumes

*Scallop Carpaccio with Citrus Fruit*

Escargot, Champagne

*Snail, Champagne*

\*\*\*

Sardines, Caviar et Algues

*Sardines, Caviar and Seaweed*

Champagne Louise Pommery "Nature" 2004

\*\*\*

Homard, Seiche et Truffe

*Lobster, Cuttlefish and Truffle*

Champagne Louise Pommery "Nature" 2004

\*\*\*

Chapon Farci, Céleri et Truffe Blanche

*Stuffed Christmas Capon, Celeriac and White Truffle*

Bourgogne 2016 - Domaine Coche-Dury

\*\*\*

“Poire, Sichuan Vert”

*Sweet “Pear & Green Sichuan Pepper” Interlude*

\*\*\*

Vacherin aux Mangues, Baie Rose et Passion

*Mango, Pink Peppercorn and Passion Fruit Vacherin*

Castelnau de Suduiraut 2007 - Château Suduiraut

\*\*\*

Café & Petits Fours