

LUCAS CARTON

Collection "Automne-Hiver" - Chef Julien Dumas

ENTREES

	Verre 13 cl
Champignon Crème et Truffes Blanches d'Alba Meursault 2016 - Domaine Henri Boillot	110 € 29 €
Chou-fleur Croustillant Pouilly-Vinzelles 2016 - Joseph Drouhin	44 € 14 €
Mulet de Pleine Mer, Poutargue et Fenouil Bordeaux Blanc Sec de Suduiraut 2017 - Château Suduiraut	58 € 17 €
Étrilles, Caviar et Algues Champagne Pommery "Grand Cru" 2008	90 € 22 €

POISSONS

	Verre 13 cl
Sarrasin, Saint-Jacques Croustillantes et Cèpes Languedoc "La Grande Cuvée" 2007 - Domaine de la Dourbie	75 € 16 €
Homard, Seiche Côtes de Provence Rosé "La Chapelle Gordonne" 2018 - Château La Gordonne	99 € 11 €
Saint-Pierre de Petit Bateau, Pin Douglas, Moules Riesling "Forge Cellars" 2015, Finger Lakes - USA	82 € 22 €

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



Prix Nets T.T.C.

Les chèques ne sont pas acceptés

LUCAS CARTON

Collection "Automne-Hiver" - Chef Julien Dumas

VIANDES

	Verre 13 cl
Culoiselle, Foin et Chanterelles Bourgogne 2016 - Domaine Coche Dury	86 € 26 €
Noix de Ris de Veau, Betterave, Raifort Alsace Grand Cru "Grasberg" 2013 - Domaine Marcel Deiss	99 € 21 €
Pigeon de Racan, Prunes Sauvages Côtes du Rhône "Jardin Secret" 2015 - Montirius	75 € 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 <i>(pour l'ensemble de la table)</i>	189 € par personne sans vins ou 300 € par personne avec vins (10 cl)
VOYAGE SENSATIONNEL EN 5 ESCALES <i>(pour l'ensemble de la table)</i>	142 € par personne sans vins ou 192 € par personne avec vins (10 cl)
BALADE GOURMANDE <i>(pour l'ensemble de la table)</i> <i>Servi du Lundi au Vendredi (déjeuner & dîner) et Samedi (déjeuner uniquement)</i>	89 €



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 32 €
Riesling - Spätlese "Goldtröpfchen" - R. Von Kesselstatt, Allemagne 18 €

Chocolat Tulakalum de Bélize, Épeautre 32 €
Porto Tawny "20 ans" - Rozès, Portugal 20 €

Pommes, Tagette 32 €
Cidre de Glace du Québec 2014 - Cidre du Minot 22 €

"Balade en Forêt" 32 €
Champagne Pommery "Cuvée Louise" 2004 35 €

DESSERTS SIGNES PAR NOTRE CHEF PATISSIER - ANTHONY CHENOZ

CAFES

Expresso 7 €

Lungo 8 €

Cappuccino 9 €

Latte Macchiato 11 €

THES - INFUSIONS 11 €



Prix Net T.T.C

Les chèques ne sont pas acceptés