



LE MARCHÉ DU LUCAS

PAR LE CHEF JULIEN DUMAS

MENU DU JOUR

ENTREE - PLAT - DESSERT

45 €

CARTE

VEGETAL

Saumon de Granville, Topinambour	14 €
Endives, Esturgeon	15 €
Gratin de Céleri et Pommes Vertes	15 €
Poireaux Vinaigrette et Maquereau	19 €

ENTREES

“Soup of the Day”	13 €
Croquette de Pied de Veau et Champignons	16 €
6 Huîtres de Chausey “Naturelles”	20 €
Tartare de Dorade, Pain Grillé	21 €

VIANDES

Raviole de Volaille	22 €
Bœuf Bourguignon à ma Façon	24 €
Boudin Noir et Pommes en l’Air	26 €
Foie de Veau au Vinaigre	29 €

PECHE DURABLE

Blanquette de Lotte	24 €
Mulet Poêlé à la Moutarde	28 €
Sole Meunière	52 €

GARNITURE AU CHOIX
Epinard, Purée, Carotte, Salade

FROMAGES

Chèvre Frais de M. Fabre	5 €
Assiette de Fromages Affinés	12 €

DESSERT

Chariot de Desserts	12 €
---------------------	------

La liste des allergènes est à votre disposition auprès de notre Maître d’Hôtel



CARTE DES VINS

CHAMPAGNE

	Coupe 13 cl
Champagne Demoiselle Lucas Carton	16 €
Champagne Pommery Grand Cru 2006	22 €
Champagne Pommery "Sur Glace" Cuvée Royal Blue Sky	28 €
Champagne Pommery Cuvée "Apanage Rosé"	28 €

VIN

VIN BLANC

	Verre 13 cl
Côtes de Provence "Vérité du Terroir" 2017 - Château La Gordonne	8 €
Douro Blanc 2015 - Terras do Grifo, Portugal	10 €
Chablis 2018 - Domaine William Fèvre	11 €

VIN ROSE

Côtes de Provence "La Chapelle Gordonne" 2017 - Château La Gordonne	11 €
---	------

VIN ROUGE

Côtes de Provence "Vérité du Terroir" 2014 - Château La Gordonne	8 €
Mercurey "Vieilles Vignes" 2018 - Domaine Faiveley	12 €
Landsborough Shiraz - M. Chapoutier, Australie	14 €

VIN DESSERT

	Verre 10 cl
Porto "20 ans" São Pedro das Águias, Portugal	20 €