

LUCAS CARTON

Collection "Automne-Hiver" - Chef Julien Dumas

ENTREES

	Verre 13 cl
Champignon Crème et Truffe Noire	110 €
Bourgogne Blanc 2015 – Domaine Jobard	20 €
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 €
Étrilles, Caviar et Algues	90 €
Champagne Pommery "Grand Cru" 2008	22 €

POISSONS

	Verre 13 cl
Sarrasin, Lotte Crouillante	79 €
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-Jacques, Bergamote	76 €
Sancerre "Chêne Marchand" 2017 – Pierre Prieur & Fils	16 €

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, Pistaches de Bronte	78 €
Viognier 2017 "Le Pied de Samson" - Domaine Georges Verney	16 €
Noix de Ris de Veau, Butternut, Main de Bouddha	99 €
Alsace Grand Cru Burg 2012 - Domaine Marcel Deiss	21 €
Pigeon de Racan, Orge, Truffe Noire	89 €
Bourgogne "Pinot Noir" 2016 - Domaine Coche-Dury	25 €
Veau de Lait "à partager" (Origine France)	199 €
Chevreuril Rôti façon Royale	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