



LUCAS CARTON  
PARIS

# La Table


## L'épure et l'exubérance

Hugo Bourny et son équipe sont heureux de vous accueillir et vous faire découvrir une cuisine d'intuition ; des plats construits autour des émotions et des rencontres.

Avec la complicité essentielle de Jordan Talbot, chef pâtissier,  
Anna Pollio, directrice du restaurant et Marcantonio Sassi, chef sommelier.

•

 Menu en 4 services ... 95 euros  
*accord mets & vins ... 75 euros*

 Menu en 5 services ... 135 euros  
*accord mets & vins ... 95 euros*

 Menu en 7 services ... 190 euros  
*accord mets & vins ... 125 euros*

 En complément  
*notre sélection de fromages du bassin francilien ... 28 euros*

Merci à nos producteurs, éleveurs, mareyeurs : Roland, Frédéric, Arnaud, Claude, Marie, Stéphanie, Nicolas, Fabrice, Timothée, Robert, Etienne et Perrine, Jean-Sébastien, Dominique ...  
grâce auxquels tout devient possible !

**Toutes les créations sont disponibles à la carte**  
**Les menus sont servis pour l'ensemble des convives.**

•

Prix en euros TTC, service compris. Plats faits maison. Viandes et poissons : origine France  
La liste des allergènes est disponible sur demande

Tous nos menus sont proposés avec des pièces apéritives, un amuse-bouche, un pré-dessert et des mignardises.

**La langoustine de casier en juste marinée, crème crue fumée**

bergamote, feuille de poivrier de Tasmanie et caviar Primeur Sturia

*Schoffrweg*, Marcel Deiss, 2013

**La betterave de M. Caillot et les fromages de chèvre de M. Fabre**

**... rencontre au coeur de la terre ...**

glace au caillé et serpolet, oxalys et vinaigre de sakura

*Alsace 1er Cru Burg*, Domaine Marcel Deiss, 2012

**Le tourteau de casier des côtes bretonnes**

velour d'amande au cédrat, céleri et garum d'oursins

*Viognier, Le Pied de Samson*, Domaine Georges Vernay, 2018

**L'asperge verte de la pointe de la Torche**

marinée puis rôtie à la braise, polen, sorbet hydromel et verveine

*Suave Classico, Calvarino*, Pieropan, 2016

**Le poireau maraîcher du Val d'Oise de Laurent**

bar de ligne juste mariné et capucine, bouillon mousseux au gingembre

Supp. caviar Vintage Sturia d'Aquitaine ... 20 euros

*Sancerre Blanc*, Domaine Vacheron, 2020

**La lotte de notre mareyeur Gauthier**

marinée à l'ail des ours, puis fumée et maturée, Chartreuse et asperges blanches du pêcheur

*Mercury « En Pierrelet »*, Château de Chamirey, 2019

**La volaille du Perche de Stéphanie Leveau**

contisée à l'ail noir, topinambour fermenté, huile de fleur d'ail et cardamome noire

*Maurycy sec, Grande Réserve*, Domaine du Vieux Solitaire, 2017

**Le bœuf d'Arnaud Billon maturé par nos soins**

frotté aux algues et Katsuoobushi, béarnaise, salicorne et chips de céleri

*Supp. Caviar Sturia Oscietra 10g, 20€*

*Côtes Catalanes Rouge Vieilles Vignes*, Domaine Gauby, 2015

**Le citron Meyer d'Étienne et Perrine Schaeller**

en marmelade et confit, sorbet amande et fleur d'oranger

*Sauternes, Castelnaud de Suduiraut*, Château de Suduiraut, 2007

**Le chocolat grand cru du Venezuela de Nicolas Berger**

crème infusée au macis, sorbet à la menthe, gruë de cacao

*Cocktail à la liqueur de cacao, thé aux fruits rouges et menthe glaciale*

**Le café Sudan Rume d'Hippolyte Courty**

en fine feuille croquante, textures et sorbet de Kalamansi

*Cocktail de café, Grand Marnier et Kahlúa*



ou



ou

