



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, Laurent, Marie, Stéphanie, Nicolas, Fabrice, Timothée, Robert, Etienne et Perrine, Jean-Sébastien, Mathieu ...  
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 juste marinée**

crème crue fumée bergamote, feuille de poivrier de Tasmanie et caviar Primeur Sturia

*Alsace, Schoffrweg, Marcel Deiss, 2013*

### **Le tourteau des côtes bretonnes**

velour d'amande au citron caviar, céleri et garum d'oursins

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

### **La courgette de nos maraîchers en fine tartelette**

dorade royale marinée, glace aux jeunes pousses d'épicéa

*Saumur Blanc, Coulée de St-Cyr, Domaine Arnaud Lambert, 2018*

### **L'ormeau sauvage de Bretagne**

bouillon anisé au sapin Douglass et à l'aspérule odorante, artichaut Camus

*IGP Pays d'Hérault, Mala Coste Blanc, Domaine de la Dourbie, 2020*

### **La lotte de Marie Bercegeay**

marinée à la coriandre vietnamienne, puis fumée et maturée, carotte maraîchère et kombucha

*Mercury «La Mission», Château de Chamirey, 2017*

### **Souvenir d'un Charentais...**

l'éclade de moules, voile d'une marinière, écume de safran, poivron et livèche

*Sancerre rouge, Domaine Vacheron, 2019*

### **La volaille du Perche de Stéphanie Leveau**

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

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

### **La pomme de ris de veau croustillante**

cresson de fontaine et rhum vieux Zacapa Solera 23 ans d'âge

haricots verts et haricots beurre, cerise et épine vinette

*Mâcon-Cruzille, Beaumont, Domaine Guillot-Broux, 2018*

### **L'agneau du Perche sélectionné par Arnaud Billon**

vermouth bianco Baldoria, cœur de fenouil, marjolaine, olives vertes et poivre de PhuQuoc rouge

*Châteauneuf-du-Pape AOC, Les Sinards 2019, Famille Perrin, 2019*

### **La fraise et la rhubarbe de Mathieu Vermes**

fine meringue, rhubarbe compotée, textures de fraise au vinaigre de sureau

mousse légère au yaourt et reine des prés

*Champagne Rosé Apanage, Pommery*

### **La framboise en variation de textures et le poivron**

relevée au piment du Béarn et au vinaigre Lambruscum, nuage de yaourt grec

*Champagne Rosé Apanage, Pommery*

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

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

*Porto 20 ans, Sao Pedro Das Aguias, Rozes*

