



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

