



LUCAS CARTON
PARIS

La Table

L'épure et l'exubérance

Fête de la Musique, mardi 21 juin 2022

•
Partition culinaire • Hugo Bourny, chef de cuisine, Jordan Talbot, chef pâtissier,
Anna Pollio, directrice du restaurant et Marcantonio Sassi, chef sommelier

Partition musicale • Mélanie Dahan et Thomas Curbillon

La courgette de nos maraîchers en fine tartelette
dorade royale marinée, glace aux jeunes pousses d'épicéa

•
La lotte de Marie Bercegeay
marinée à la coriandre vietnamienne, puis fumée et maturée
carotte maraîchère et kombucha

•
Souvenir d'un Charentais...
l'éclade de moules, voile d'une marinière, écume de safran, poivron et livèche
(supplément 35 euros)

•
L'agneau du Perche sélectionné par Arnaud Billon
vermouth bianco Baldoria, cœur de fenouil, marjolaine, olives vertes et poivre
de PhuQuoc rouge
... et le bao à marjolaine

•
La framboise en variation de textures
sorbet au lait d'amande, vinaigre Lambruscum et nuage de yaourt grec

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