



LUCAS CARTON
PARIS

Caviar Sturia
x Lucas Carton

Novembre 2022



CAVIAR STURIA

Sturia est la marque phare du premier producteur de caviar français, Sturgeon. Pionnier dans l'élevage d'esturgeons, une attention particulière est accordée à l'éthique de production : respect de ses poissons, de l'environnement et de ses consommateurs. Grâce à ses savoir-faire d'éleveur, producteur, sélectionneur-affineur, Sturia propose un caviar naturel élaboré de façon traditionnelle, délicat, subtil, complexe et puissant. **Un équilibre parfait qui permet ainsi la pleine expression des saveurs de fruits à coque et iodées typique des grands caviars.**

MAISON LUCAS CARTON

Lucas Carton est une institution. Cet écrin mythique est un lieu d'exception qui accueille le tout-Paris depuis 1839. Depuis 2021, le Lucas Carton se réinvente avec une toute nouvelle équipe. La mission, attribuée au Chef Hugo Bourny, est de faire renaître l'esprit parisien et français propre à cette adresse, tout en apportant une note résolument moderne et ancrée dans son époque.

La nouvelle Maison Lucas Carton souhaite offrir aux envies des gastronomes d'aujourd'hui un lieu dédié à l'art de la cuisine et à la joie de vivre.



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,
Marie-Jeanne Ramel, directrice du restaurant et Marcantonio Sassi, chef sommelier.



Le caviar Baerii primeur & la Saint-Jacques

en fin carpaccio, crème crue fumée, bergamote, feuille de poivrier de Tasmanie

Le caviar Oscière Prestige et le tourteau de casier des côtes bretonnes

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

Le caviar Baerii vintage et le poireau maraîcher du Val d'Oise de Laurent

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

Le caviar Oscière et le veau de lait d'Arnaud Billon

maturé par nos soins aux algues, salicorne, estragon et céleri dans l'esprit d'une béarnaise

Le caviar Baerii Origin et la noix de coco

verjus en sorbet, crémeux citron et feuille d'huître

250 euros / personne

