



# Noël au Lucas Carton

*Menu du 24 décembre 2022*

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.

**Nous vous souhaitons un très Joyeux Noël !**

•

Toasts apéritifs

•

**La Langoustine de casier**

crème crue fumée, bergamote et caviar Primeur Sturia

•

**La tourte de pomme de terre et truffe Mélanosporum**

brie de Seine et Marne

•

**Les légumes racines et le « mole » de Reynaldo**

émulsion verjus et beurre fumé

•

**Le homard bleu de Bretagne**

jeux d'amers et d'agrumes, potiron et Kabosu

•

**Le dos de chevreuil mariné à la lie de Champagne**

poivre de Kampot et cerfeuil tubéreux

•

**Le crémeux de « Briard » de Seine et Marne truffé**

jeunes pousses d'épicéa

•

**Le fruit de la passion de Bretagne**

glacé au safran

•

**Le chocolat épicé**

et le kalamansi en différentes textures

Prix du menu : **325 euros** / personne (*hors boisson*)