



LUCAS CARTON  
PARIS

# La Table

## L'épure et l'exubérance

Hugo Bourny et son équipe sont heureux de vous accueillir pour cette soirée exceptionnelle 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.*

### Menu de la Saint-Valentin pour 2 personnes

**La Saint-Jacques et le caviar Primeur Sturia**  
en fin carpaccio, crème crue fumée  
cédrat bergamote et feuille de poivrier de Tasmanie

**La betterave de M. Caillot et les fromages de chèvre de M. Fabre**  
... rencontre au coeur de la terre ...  
glace au caillé et serpolet, oxalys et vinaigre de sakura

**La belle langoustine bretonne**  
velour de cynorhodon, jeunes pousses de sapin, amande et céleri

**La volaille du Perche de Stéphanie Leveau**  
émulsion topinambour, noisette et truffe melanosporum

**Le pamplemousse**  
gingembre du Lot-et-Garonne et noix de Périgord

**Deux coupes de Champagne  
& une bouteille au choix parmi la sélection du Sommelier\***  
Eaux et boissons chaudes incluses

**500 euros pour 2 personnes**  
• ou 250 euros par personne •

\* Champagne Pommery, un choix de 3 bouteilles de vin blanc et 3 bouteilles de vin rouge

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 et des mignardises.