



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

•

 Menu en 4 services ... 110 euros  
*accord mets & vins ... 75 euros*

 Menu en 5 services ... 145 euros  
*accord mets & vins ... 100 euros*

 Menu en 7 services ... 200 euros  
*accord mets & vins ... 135 euros*

 Menu spécial Caviar ... 260 euros  
*en 5 services*

 En complément  
*notre sélection de fromages du bassin francilien ... 28 euros*

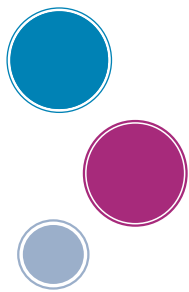
Merci à nos producteurs, éleveurs, mareyeurs : Roland, Frédéric, Arnaud, Claude, Laurent, Marie, Stéphanie, Nicolas, Fabrice, Timothée, Robert, Etienne et Perrine, Jean-Sébastien, Mathieu, Carlos ...  
grâce auxquels tout devient possible !

**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.



### **Le thon rouge de ligne Ikejime**

servi cru, betterave fermentée et shiso, yaourt au poivre de Voatsiperifery (C\*)  
*Jasnieres, Chant de vigne, Christine de Mianville, 2018*

### **L'oursin de Bretagne**

au naturel et en crème glacée  
orange sanguine, Kuki Hojicha et riz grillé  
*Chablis Cuvée Prestige, Domaine Chevallier, 2021*

### **L'artichaut Camus en variation de textures**

bouillon anisé au sapin Douglass et à l'aspérule odorante  
*Côtes du Rhône, Domaine Jamet, 2019*

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

sabayon verjus et beurre fumé, charcuterie maison  
*Champagne Blanc de Noirs, Pommery*

•

### **Le poireau maraîcher du Val d'Oise de Laurent**

bar juste mariné et capucine, bouillon mousseux au gingembre (C\*)  
*Sancerre Blanc, Domaine Vacheron, 2021*

### **La langoustine de casier**

juste saisie, amande, céleri  
sauce onctueuse aux cynorhodons  
*Mâcon-Cruzille, Les Genévrières, Domaine Guillot-Broux, 2019*

### **La lotte de Marie Bercegeay et le rau-ram**

marinée, puis fumée et maturée, carotte maraîchère et kombucha  
*Viré-Clessé, Denis Jeandeau, 2020*

### **La Saint-Jacques – éclatée -**

citron mexicain, pétrole de chou au poivre de Putumayo  
*Spoletto, Trebbiano, Spoletino, Perticaia, 2017*

•

### **La volaille du Perche de Stéphanie Leveau**

émulsion topinambour, noisette et champignons  
*Saint-Joseph, Cuvée du Papy, Stéphane Montez, 2019*

### **Le bœuf d'Arnaud Billon**

garum de sardine, épinards et pommes soufflées  
*Douro Superior, Terras do Grifo, 2019*

•

### **La mandarine corse**

en déclinaison de textures, mousse légère aux marrons  
*Thé hojicha glacé au jus de clémentine*

### **Le chocolat grand cru Hukambi du Brésil**

marmelade et sorbet de kalamansi, crémeux chocolat infusé à la tagète-passion  
*Saké Tsuru-Ume au yuzu*

### **La fleur de courge Shiatsu du Val d'Oise**

crème glacée infusée au café Gédeo  
et pamplemousse corse  
*Kombucha infusé au café Gédeo*

(C\*) Caviar Sturia en option sur demande

