



LUCAS CARTON
PARIS

La Table

Nous vous invitons à vous laisser porter par l'un de nos menus composé au gré de l'intuition du Chef, faisant la part belle aux produits de saison soigneusement sélectionnés auprès de nos partenaires producteurs franciliens et locaux.

•



Menu en 4 services ... 120 euros
accord mets & boissons ... 80 euros



Menu en 5 services ... 150 euros
accord mets & boissons ... 100 euros



Menu en 7 services ... 200 euros
accord mets & boissons ... 135 euros



Menu Caviar en 5 services ... 300 euros
découverte de 5 personnalités de caviar

•

Rencontre entre vins & cuisine

Laissez-vous enivrer par nos plus beaux flacons proposés à la dégustation le temps d'un menu sur-mesure imaginé en écho à ces vins d'exception. Comme un héritage de l'histoire de la Maison Lucas Carton ...



Menu signature Lucas Carton ... 400 euros
5 services & 5 vins de prestige

•

Notre équipe

Le chef Hugo Bourny avec la complicité essentielle de
Jordan Talbot, chef pâtissier ;
Marie-Jeanne Ramel, directrice du restaurant
& Marcantonio Sassi, chef sommelier.

•

Nos créations saisonnières



Le chèvre cendré de Pierre Coulon et la courgette

fermentée et en textures, thé genmaicha, sarriette et vinaigre aux herbes
S de Suduiraut, Vieilles Vignes, Château Suduiraut, 2019

La tomate du jardin de Simone

crème crue fumée, concassée pimenté
marjolaine et vinaigre Pedro Ximénès
Cocktail d'eau de tomate, vodka lavande Coqlicorne et kombucha passion-mélilot

La betterave confite et concentrée d'Une Ferme du Perche

jus onctueux à la baie de Manakara, genévrier, oxalis et oseille
Gose betterave et passion

Le poireau maraîcher du Val d'Oise de Laurent Berrurier

bar juste mariné et capucine, bouillon mousseux au gingembre
Sancerre Blanc, Domaine Vacheron, 2021

La langoustine de casier

bouillon de tomates à l'estragon du Mexique et fleur de cerisier
bonbons laqués aux bourgeons de sapin
Vin de France, Les Salines, Mas Mellet, 2022

Souvenir d'un Charentais...

l'éclade de moules, voile d'une marinière
écume de safran, poivron et livèche
Sancerre rouge, Domaine Vacheron, 2021

Le rouget au thé fumé

algues rouges et œuf de truite
bouillon aux trompettes, kombu et pâte de citron brûlé
Mercrey 1er cru «La Mission», Château de Chamirey, 2019

La volaille de Stéphanie Leveau

haricots verts du Val d'Oise
sabayon verjus, cardamome et marjolaine
Châteauneuf-du-Pape (blanc), Les Sinards, Famille Perrin, 2020

Le bœuf d'Arnaud Billon

sardines en textures, épinards et pommes soufflées
Douro Superior, Terras do Grifo, 2019

Le veau et les feuilles d'été

amertume de feuilles de pêchers, aubergines grillées
abricot fermenté et menthe des cerfs
Rosso di Montalcino, Casanova di Neri, 2019

La framboise parfumée au galanga

mousse légère au yaourt grec et sorbet rooibos
Rosé Demoiselle, Champagne Vranken

La figue et le shiso pourpre

jus pulpeux au gingembre
blanc-manger et cristaux de bissap
Bissap glacé et crème de cassis

Le chocolat Nyangbo du Ghana

sorbet aux herbes et poivre de Kampot noir
Infusion café Gédéo et grué de cacao servie frappée