



Noël au Lucas Carton

Dimanche 24 décembre 2023

Nous vous invitons à vous laisser porter par ce menu composé au gré de l'intuition du Chef, faisant la part belle aux produits de cette magnifique saison de fin d'année et soigneusement sélectionnés auprès de nos partenaires producteurs franciliens et locaux.

•

Nous vous souhaitons un très Joyeux Noël !

Les toasts de bienvenue

*

La courge

le whisky et le café

*

Le tourteau de casier

variation de textures de choux, estragon et dashi aux fruits noirs

*

Le homard bleu de Bretagne

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

*

La Saint-Jacques «éclatée»

citron mexicain, pétrole de chou au poivre de Putumayo

*

Les ravioles de légumes racines

molé noir, consommé tranché au foie gras

*

La pintade chaponnée, contisée de foie gras et truffe

émulsion topinambour, noisette, nepeta et shitaké

*

Le crémeux de « Briard » de Seine et Marne truffé

*

La vanille de Madagascar

grillée, fumée, en textures et praliné à la noix de pécan

*

La clémentine corse

en déclinaison de textures, mousse légère aux marrons

350 euros / personne sans boisson