



LUCAS CARTON
PARIS

Dîner du 16 novembre 2023



Kaviari
PARIS



CHAMPAGNE
POMMERY
A REIMS-FRANCE

LA MAISON KAVIARI

Depuis plus de 40 ans, la maison Kaviari sélectionne à la source les plus beaux caviars et produits de la mer. Les grains sont affinés dans ses laboratoires parisiens puis conditionnés en boîtes numérotées. Chaque écrin est unique, chaque caviar une invitation au plaisir, chaque dégustation un pur moment de délectation, magique, sensuel, inoubliable.

LA MAISON POMMERY

L'élégance naturelle

Comme tous les chefs de cave qui se sont succédé, Clément Pierlot travaille, dans le respect du terroir, des raisins de grandes origines pour laisser continuer à s'exprimer la partition de la Champagne moderne inventée pour lui par Madame Pommery. Le vignoble est aussi l'objet d'une attention particulière tout au long de l'année. Produire dans le plus grand respect de l'environnement est un devoir pour une appellation d'origine contrôlée de grande notoriété. Depuis 2014, notre vignoble détient le double label « Viticulture Durable en Champagne » et « Haute Valeur Environnementale ».

MAISON LUCAS CARTON

Cette grande table historique fondée en 1880, deviendra un endroit couru du Tout-Paris sous Napoléon III... Au fil des ans, son imposant cadre Art Nouveau, esprit de l'époque, classé à l'inventaire du patrimoine culturel des monuments historiques, impressionne toujours celui qui s'y aventure pour la première fois.

Pour sa première place en nom propre, le Chef Hugo Bourny honore son rôle dans la plus grande grâce, depuis quelques mois maintenant. Au sein d'une génération de chefs charismatiques, il se distingue par sa subtile assurance plutôt que par des démonstrations tapageuses et établit ainsi sans effort son statut incontesté de la Maison.





La Table

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, aux meilleurs crus de caviar et aux flacons d'exception de la Maison Pommery

*

Nous vous souhaitons une belle soirée !

Dégustation du caviar Kristal à la royale

Brut Apanage 1874, Pommery

*

La langoustine de casier et le caviar Oscière Prestige

en fin carpaccio, crème crue fumée, bergamotte feuille de poivrier de Tasmanie

Brut Apanage 1874, Pommery

*

Le poireau maraîcher du Val d'Oise de Laurent et le caviar Baeri

bar de ligne juste mariné et capucine

bouillon mousseux au gingembre

Cuvée Louise, Parcelles, Pommery, 2005

*

Le rouget au thé fumé et le caviar Transmontanus

algues rouges, bouillon aux trompettes, kombu et pâte de citron brûlé

Cuvée Louise, Nature, Pommery, 2006

*

Le boeuf et le caviar Beluga

maturé par nos soins, frotté aux algues et Katsuobushi

béarnaise salicorne et chips de céleri

Cuvée Louise, Pommery, 2004

*

Le pamplemousse et le Caviar Daurikus

en marmelade, en sorbet et au naturel yaourt et salicorne

Cuvée Louise Rosé, Pommery

*

Dégustation de Caviar Pressé

*

Le chocolat grand cru Hukambi du Brésil

marmelade et sorbet de kalamansi

crémeux chocolat infusé à la tagète-passion

***Accords Champagne 100% Maison Pommery
des flacons d'exception surprise pour cette soirée unique !***

450 euros / personne (accord inclus)

*Plats faits maison. Viandes et poissons : origine France
La liste des allergènes est disponible sur demande.*

