



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 ... 140 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 thon rouge de ligne Ikejime

servi cru, betterave fermentée et shiso
yaourt au poivre de Voatsiperifery
Jasnères, Chant de vigne, Christine de Mianville, 2018

L'oursin de Bretagne

au naturel et en crème glacée, mikan vert, Kuki Hojicha et riz grillé
Chablis Cuvée Prestige, Domaine Chevallier, 2022

Le tourteau de casier

variation de textures de choux, estragon
dashi aux fruits noirs
Saumur, Coulée de St Cyr, Domaine Arnaud Lambert, 2018

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 marâcher du Val d'Oise de Laurent Berrurier

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

La Saint-Jacques « éclatée »

citron mexicain, pétrole de chou au poivre de Putumayo
Soave Classico, La Rocca, Domaine Pieropan, 2019

Le rouget au thé fumé

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

La volaille de Stéphanie Leveau

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

Le boeuf du Perche mûré par nos soins et le caviar

frotté aux algues et Katsuobushi, béarnaise
salicorne et chips de céleri
Côtes Catalanes Rouge Vieilles Vignes, Domaine Gauby, 2012

La clémentine corse

en déclinaison de textures
mousse légère aux marrons et poivre de Madagascar
Moscato d'Asti DOCG Bricco Quaglia, La Spinetta, 2022

Le chocolat grand cru Hukambi du Brésil

marmelade et sorbet de kalamansi
crèmeux chocolat infusé à la tagète-passion
Nigori Yuzushu, Asahara Shuzo