LUCAS CARTON
PARIS

L'Art Nouveau de la cuisine
entre terrain connu et terres inconnues.

Pour honorer ce lieu mythique et ses boiseries imaginées par l'artiste Majorelle, il fallait imaginer une cuisine suffisamment délicate et végétale mais aussi douce que percutante. Une vision moderne de la nature. La pertinente rencontre de produits connus qui se colorent le temps d'un menu de saveurs et épices inattendues ...
Autant d'évasions que le Chef propose
pour une nature magnifiée, transcendée.

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
Sylvain Goujon, chef pâtissier,
Marie-Jeanne Ramel, directrice du restaurant
& Michel le Meur chef sommelier.
•

Prix en euros TTC, service compris. Plats faits maison. Viandes et poissons : origine France
La liste des allergènes est disponible sur demande. Les menus sont servis pour l'ensemble des convives.

Nos créations saisonnières

La truite arc-en-ciel des Yvelines
servie crue, laitue celtuce, mélisse et baie des Bataks
Riesling, Alsace, Haut-Lieu, Burgreben, Marc Tempé, 2014

L'oursin de Bretagne
au naturel et en crème glacée, mikan vert, Kuki Hojicha et riz grillé
Chablis Cuvée Prestige, Domaine Chevallier, 2022

Les carottes primeur
sabayon à la flouve odorante, praliné des peaux
citron Meyer et vinaigre de whisky
Côtes de Provence, Sémaphore, Château la Gordonne, 2021

Le poireau maraîcher du Val d'Oise de Laurent Berrurier
dorade de ligne juste marinée et capucine, bouillon mousseux au gingembre
Sancerre Blanc, Domaine Vacheron, 2022

La Langoustine de casier
variations autour des navets kabu et boule d'or
jus onctueux au beurre de sisymbre
Jasnières, Chant de vigne, Christine de Mianville, 2018

La lotte maturée et fumée
bouillon aubépine et miso
chou pointu rafraichi au raifort
Bourgogne, Chardonnay, Coche Dury, 2019

La volaille de 120 jours du Perche
asperges blanches de la Pointe de la Torche,
cardamome et marjolaine, sabayon verjus
Viognier, Le Pied de Samson, Christine Vernay, 2022

Le boeuf All'Herbe maturé par nos soins et le caviar
frotté aux algues et Katsuobushi, béarnaise
salicorne et chips de céleri
Douro, *Terras do Grifo, 2019*

Le pamplemousse rose de Corse
glace infusée au thé sencha, crémeux à la sauge
et poivre noir de Wayanad
Moscato d'Asti DOCG Biancospino, La Spinetta, 2023

Le chocolat grand cru Hukambi du Brésil
marmelade et sorbet de kalamansi
crémeux chocolat infusé à la tagète-passion
Porto 20 ans, Sao Pedro Das Aguias, Rozes

RELAIS & CHATEAUX

LUCAS CARTON
PARIS

L'Art Nouveau de la cuisine
entre terrain connu et terres inconnues.

Pour honorer ce lieu mythique et ses boiseries imaginées par l'artiste Majorelle, il fallait imaginer une cuisine suffisamment délicate et végétale mais aussi douce que percutante. Une vision moderne de la nature. La pertinente rencontre de produits connus qui se colorent le temps d'un menu de saveurs et épices inattendues ...
Autant d'évasions que le Chef propose
pour une nature magnifiée, transcendée.

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
Sylvain Goujon, chef pâtissier,
Marie-Jeanne Ramel, directrice du restaurant
& Michel le Meur chef sommelier.
•

Prix en euros TTC, service compris. Plats faits maison. Viandes et poissons : origine France
La liste des allergènes est disponible sur demande. Les menus sont servis pour l'ensemble des convives.

La Table du Lucas Carton

La carte de nos créations

La truite arc-en-ciel des Yvelines **... 75 euros**
servie crue, laitue celtuce, mélisse et baie des Bataks

L'oursin de Bretagne **... 85 euros**
au naturel et en crème glacée, mikan vert
Kuki Hojicha et riz grillé

La langoustine de casier et le caviar **... 115 euros**
servie crue, crème fumée, bergamote
feuille de poivrier de Tasmanie

Les carottes primeur **... 75 euros**
sabayon à la flouve odorante, praliné des peaux
citron Meyer et vinaigre de whisky

Le poireau du Val d'Oise de Laurent Berrurier et le Caviar **... 105 euros**
dorade de ligne juste marinée et capucine
bouillon mousseux au gingembre

La langoustine de casier **... 125 euros**
variations autour des navets kabu et boule d'or
jus onctueux au beurre de sisymbre

La lotte maturée et fumée **... 85 euros**
bouillon aubépine et miso
chou pointu rafraichi au raifort

La volaille de 120 jours du Perche **... 80 euros**
asperges blanches de la Pointe de la Torche,
cardamome et marjolaine, sabayon verjus

Le boeuf All'Herbe maturé par nos soins et le caviar **... 130 euros**
frotté aux algues et Katsuobushi, béarnaise
salicorne et chips de céleri

Le chariot de fromages **... 30 euros**
sélection du bassin francilien

Le pamplemousse rose de Corse **... 40 euros**
glace infusée au thé sencha, crémeux à la sauge
et poivre noir de Wayanad

Le chocolat grand cru Hukambi du Brésil **... 40 euros**
marmelade et sorbet de kalamansi
crémeux chocolat infusé à la tagète-passion

RELAIS & CHATEAUX