

**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.**

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'asperge verte du Val d'Oise marinée à la Chartreuse

yaourt et glace aux jeunes pousses d'épicéa
Condrieu, Chanson, Stephane Montez, 2019

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
Jasnieres, Chant de vigne, Christine de Mianville, 2018

La lotte maturée et fumée

bouillon aubépine et miso
chou pointu rafraîchi au raifort
Bourgogne, Chardonnay, Coche Dury, 2019

La volaille de 120 jours du Perche à la myrte

asperges blanches de la Pointe de la Torche
sabayon verjus et fleurs de mimosa
Bourgogne, Les Genièrières, Domaine Guillot-Broux, 2017

Le boeuf All'Herbe mûré 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
Riesling Spätlese, Kesselstatt, 2014

Le chocolat Andoa et la feuille de moutarde

crème glacée au poivre vert et menthe Milly-la-Fôret
ganache montée au thé Jasmin
Maurycy, Domaine de la Préceptorie, 2015

**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.**

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'asperge verte du Val d'Oise marinée à la Chartreuse ... 85 euros
yaourt et glace aux jeunes pousses d'épicéa

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 rafraîchi au raifort

La volaille de 120 jours du Perche à la myrte ... 85 euros
asperges blanches de la Pointe de la Torche
sabayon verjus et fleurs de mimosa

Le boeuf All'Herbe mûré 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 Andoa et la feuille de moutarde ... 40 euros
crème glacée au poivre vert et menthe Milly-la-Fôret
ganache montée au thé Jasmin