



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.

Hugo Bourny
CHEF

Marie-Jeanne Ramel DIRECTRICE DU RESTAURANT

Sylvain Coujon CHEF PÂTISSIER

Michel Le Meur CHEF SOMMELIER

Noël au Lucas Carton

Menu du 24 décembre 2024

Dîner

La courge du Val d'Oise
et la poutargue, à saucer

Le tourteau de casier de Bretagne
et le caviar

La carotte et la flouve odorante
whisky et prâliné

La Saint-Jacques éclatée
champignons, truffe Melanosporum et poivre de Likouala

Le Pithiviers de chevreuil
au poivre fumé et légumes racines

La fondue moderne et la truffe
Tomme de la ferme de Sainte-Colombe

Le pain et la bière
de Noël épicée

La châtaigne et le sudachi
confit d'agrumes et sapin

Prix par personne hors boisson : 350 euros

Prix par personne avec accord mets & vins : 550 euros