



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

La Saint-Sylvestre au Lucas Carton

Menu du 31 décembre 2024

Dîner

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

La truffe
salades amères, cynorhodon et café Gédéo

La Saint-Jacques éclatée
cédrat et caviar

Le turbot
berce et coquillages des côtes Bretonnes

La raviole de foie gras
dashi aux agrumes

Le Wellington de bœuf
truffé et légumes de saison

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

Le pain et la bière
de Noël épicée

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

Prix par personne hors boisson : 490 euros

Prix par personne avec accord mets & vins : 800 euros