

LUCAS CARTON

Collection "Automne-Hiver" - Chef Julien Dumas

ENTREES

	Verre 13 cl
Chou-fleur Croustillant Pouilly-Vinzelles 2016 - Joseph Drouhin	44 € 14 €
Foie Gras de Canard poché dans le Miel, Pomme, Cresson Blanc Sec de Suduiraut 2017 - Château Suduiraut	61 € 17 €
Asperges Vertes de Roques-Hautes, Coriandre Jasnieres "Les Côtieres" 2012 - Christine de Mianville	68 € 21 €

CAVIAR

	Verre 13 cl
Encornet, Caviar Baeri Champagne Pommery "Grand Cru" 2006	111 € 22 €
Bonnotte de Noirmoutier, Caviar Oscietre Champagne Pommery "Cuvée Louise" 2004	109 € 35 €

POISSONS

	Verre 13 cl
Sarrasin, Saint-Jacques Croustillantes aux Truffes Puligny-Montrachet "Vieilles Vignes" 2016 - Domaine Jean Chartron	94 € 28 €
Rouget de Petit Bateau, Artichaut Saint-Joseph Rouge 2017 - Domaine de Saint Cosme	76 € 18 €
Homard, Hibiscus Bourgogne Pinot Noir 2016 - Domaine Henri Boillot	89 € 22 €

Chers Clients,
La liste des allergènes est à votre disposition auprès de notre Maître d'Hôtel.



Prix Nets T.T.C.
Les chèques ne sont pas acceptés

LUCAS CARTON

Collection "Automne-Hiver" - Chef Julien Dumas

VIANDES

	Verre 13 cl
Noix de Ris de Veau, Endives, Curry Arbois Savagnin 2010 - Domaine de la Renardière	99 € 19 €
Agneau de Lait, Puntarelle, Ail Fumé Finger Lakes Dry Riesling 2015, Forge Cellars, USA	84 € 22 €
Pigeon de Racan, Prunelle, Salsifi croustillant Côtes du Rhône "Jardin Secret" 2015 - Montirius	75 € 14 €
Veau de Lait "à partager" (Origine France), Céleri, Truffe	199 €

MENUS

LE GRAND MENU <i>(pour l'ensemble de la table)</i>	189 € par personne sans vins ou 300 € par personne avec vins (10 cl)
VOYAGE SENSATIONNEL EN 5 ESCALES <i>(pour l'ensemble de la table)</i>	142 € par personne sans vins ou 192 € par personne avec vins (10 cl)
BALADE GOURMANDE <i>(pour l'ensemble de la table)</i> <i>Servi du Mardi au Vendredi (déjeuner & dîner) et Samedi (déjeuner uniquement)</i>	89 €



Prix Net T.T.C

Les chèques ne sont pas acceptés

LUCAS CARTON

Collection "Automne-Hiver" - Chef Julien Dumas

FROMAGES

	Verre 13 cl
Comté 32 Mois	24 €
Arbois Savagnin 2010 - Domaine de la Renardière	19 €
	Verre 10 cl
Fourme d'Ambert, Brioche aux Epices	28 €
Porto Vintage 1987 - Rozès, Portugal	34 €
Chèvre de Mr Fabre et Truffe Noire	28 €

DESSERTS

	Verre 10 cl
Ecrin d'Ananas	31 €
Riesling - Spätlese "Goldtropfen" 2014 - R. Von Kesselstatt, Allemagne	15 €
Chocolat, Orge Toasté	31 €
Porto Tawny "20 ans" - Rozès, Portugal	20 €
Safran de Paris, Comice	31 €
Castelnau de Suduiraut 2007 - Château Suduiraut	20 €
Agrumes, Shizo, Sésame	31 €
Château Nairac 2004 - Barsac	24 €

CAFES

Espresso	7 €
Lungo	8 €
Cappuccino	9 €
Latte Macchiato	11 €

THES - INFUSIONS

11 €



Prix Net T.T.C

Les chèques ne sont pas acceptés