

Le Marché du Lucas

Collection "Printemps-Eté" - Chef Julien Dumas
- OUVERT 7j/7 -

CHAMPAGNES

	Coupe 13 cl
Champagne Demoiselle Lucas Carton	16 €
Champagne Pommery Grand Cru 2006	22 €
Champagne Pommery "Sur Glace" Cuvée Royal Blue Sky	28 €
Champagne Pommery Cuvée "Apanage Rosé"	28 €

VERRE DE VIN

VINS BLANCS

	Verre 13 cl
Côtes de Provence "Vérité du Terroir" 2017 - Château La Gordonne	8 €
Douro Blanc 2015 - Terras do Grifo, Portugal	10 €
Chardonnay "Grand Ardèche" 2016 - Maison Louis Latour	11 €

VIN ROSE

Côtes de Provence "La Chapelle Gordonne" 2017 - Château La Gordonne	10 €
---	------

VINS ROUGES

Côtes de Provence "Vérité du Terroir" 2014 - Château La Gordonne	8 €
Ventoux "Vox Caritatis" 2017 - Caritas	10 €
Cahors "Cuvée Tradition" 1992 - Château Gautoul	11 €

VINS DESSERTS

	Verre 10 cl
Porto "20 ans" São Pedro das Águias, Portugal	20 €



FORMULE A 45 €
Entrée / Plat / Dessert

CARTE

Raviole du Royans et Volaille

Small Traditional Ravioli from Royans and Chicken

Ou

Œuf Parfait, Légumes de Printemps

Perfect Egg, Spring Vegetables

Ou

Asperges Vertes de Roques-Hautes, Poireaux (supp. 10€)

Green Asparagus from Roques-Hautes, Leeks

Suggestion du Jour

Suggestion of the Day

Ou

Poisson du Jour, Rhubarbe, Petits Pois

Market Fish of the Day, Rhubarb, Garden Peas

Ou

Paleron, Radis et Sauce à l'Echalote Nouvelle

Beef Paleron Steak, Radish and Shallot Sauce

Pavlova Fraises & Rhubarbe

Pavlova with Strawberries and Rhubarb

Ou

Tarte au Café-Noisettes

Coffee-Hazelnut Tart

Ou

Dessert du Jour

Dessert Suggestion of the Day

Viande Origine France



MENU DE PÂQUES 2019 DU MARCHE DU LUCAS
79 €

SERVI DIMANCHE 21 AVRIL & LUNDI 22 AVRIL (DEJEUNER & DINER)

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