

LUCAS CARTON

Collection "Printemps-Eté" - Chef Julien Dumas

ENTREES

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

CAVIAR

	Verre 13 cl
Encornet, Caviar	111 €
Champagne Pommery "Grand Cru" 2006	22 €
Asperges Vertes de Roques-Hautes, Avocat et Caviar Oscietre	109 €
Champagne Pommery "Cuvée Louise" 2004	35 €

POISSONS

	Verre 13 cl
Sarrasin, Saint-Jacques Croustillantes	71 €
Languedoc "La Grande Cuvée" 2007 - Domaine de la Dourbie	16 €
Rouget de Petit Bateau, Artichaut	76 €
Saint-Joseph Rouge 2017 - Domaine de Saint Cosme	18 €
Homard, Pin Douglas	89 €
Vin de France, B N°68 - Domaine Alexandre Bain	16 €

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 "Printemps-Eté" - 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), Morilles, Ail des Ours	199 €

MENUS

LE GRAND MENU *(pour l'ensemble de la table)*

189 € par personne sans vins
ou
300 € par personne avec vins (10 cl)

VOYAGE SENSATIONNEL EN 5 ESCALES *(pour l'ensemble de la table)*

142 € par personne sans vins
ou
192 € par personne avec vins (10 cl)

BALADE GOURMANDE *(pour l'ensemble de la table)*

Servi du Mardi au Vendredi (déjeuner & dîner) et Samedi (déjeuner uniquement)

89 €



Prix Net T.T.C

Les chèques ne sont pas acceptés

LUCAS CARTON

Collection "Printemps-Eté" - 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 1994 - Rozès, Portugal	34 €
Chèvre de Mr Fabre, Champignons Crème	24 €

DESSERTS

	Verre 10 cl
Ecrin d'Ananas	31 €
Viognier Vendanges Tardives "Merveille de Lilas" 2015 - Château Lagrézette	22 €
Chocolat, Orge Toasté	31 €
Porto Tawny "20 ans" - Rozès, Portugal	20 €
Safran de Paris, Comice	31 €
Castelnau de Suduiraut 2007 - Château Suduiraut	20 €
Rhubarbe, Genévrier	31 €
Riesling - Spätlese "Goldtropchen" 2014 - R. Von Kesselstatt, Allemagne	15 €

DESSERTS SIGNES PAR NOTRE CHEF PATISSIER - ANTHONY CHENOZ

CAFES

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

THES - INFUSIONS

11 €



Prix Net T.T.C

Les chèques ne sont pas acceptés