



AU
LUCAS CARTON

MARDI 30 AVRIL 2019

WINE DINNER MENU - 240 €TTC

Amuse-Bouche
Champagne Pommery Grand Cru 2006

Homard, Celtuce, Capucine
Crozes-Hermitage "Les Meysonniers" Blanc 2017 - M. Chapoutier (bio)
Saint-Joseph "Les Granilites" Blanc 2016 - M. Chapoutier (bio)

Turbot Rôti, Blette, Ail Fumé et Cédrat
Ermitage "De l'Orée" 2014 - M. Chapoutier (biodynamie)
Saint-Joseph "Les Granits" 2014 - M. Chapoutier (biodynamie)

Pigeon de Racan, Sauce Salmis et Cassis
Ermitage "Le Méal" 2011 - M. Chapoutier (biodynamie)
Ermitage "Le Pavillon" 2011 - M. Chapoutier (biodynamie)

Orge, Kumquat
Ermitage Vin de Paille 2001 - M. Chapoutier (biodynamie)

Café & Petits Fours