

Le Marché du Lucas

Collection "Printemps-Eté" - Chef Julien Dumas

L'Equipe vous accueille du **Lundi** au **Samedi**

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 €

VINS

VIN BLANC

	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	11 €
---	------

VIN ROUGE

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

VIN DESSERT

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

FORMULE A 45 €

Entrée / Plat / Dessert

CARTE

Maki de Volaille, Ail des Ours

Chicken Maki, Wild Garlic

Ou

Œuf Frit, Légumes de Printemps

Fried Egg, Spring Vegetables

Ou

Asperges Blanches, Sureau (supp. 10€)

White Asparagus, Elder

Poisson du Jour, Betterave, Pin Douglas

Market Fish of the Day, Beetroot, Douglas Fir Tree Branch

Ou

Poitrine de Veau, Daikon, Cassis

Breast of Veal, White Daikon Radish, Blackcurrants

Chou Sésame-Citron

Sesame & Lemon Cream Puff

Ou

Entremet Chocolat-Passion-Banane

Chocolate-Passion Fruit- Banana Entremet

Ou

Dessert du Jour

Dessert Suggestion of the Day

Viande Origine France

