

# LUCAS CARTON

## Collection "Printemps-Eté" - Chef Julien Dumas

### ENTREES

	Verre 13 cl
<b>Chou-fleur Croustillant</b> Pouilly-Vinzelles 2016 - Joseph Drouhin	44 € 14 €
<b>Homard, Seiche</b> Côtes de Provence Rosé "La Chapelle Gordonne" 2017 - Château La Gordonne	61 € 11 €
<b>Asperges Vertes de Roques-Hautes, Coriandre</b> Rully 1 <sup>er</sup> Cru "Les Cloux" 2013 - Domaine Belleville	68 € 21 €

### CAVIAR

	Verre 13 cl
<b>Caviar, Coques et Bonnottes</b> Champagne Pommery "Grand Cru" 2006	111 € 22 €

### POISSONS

	Verre 13 cl
<b>Sarrasin, Lieu de Ligne Croustillant</b> Languedoc "La Grande Cuvée" 2007 - Domaine de la Dourbie	68 € 16 €
<b>Rouget de Petit Bateau, Artichaut</b> Saint-Joseph Rouge 2017 - Domaine de Saint Cosme	76 € 18 €
<b>Turbot, Pin Douglas</b> Vin de France, B N°68 - Domaine Alexandre Bain	91 € 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
Culoiselle, Rhubarbe Alsace 1 <sup>er</sup> Cru "Grasberg" 2013 - Domaine Marcel Deiss	84 € 22 €
Noix de Ris de Veau, Mousserons Bourgogne Blanc 2014 - Domaine Coche Dury	99 € 24 €
Pigeon de Racan, Prunelle, Salsifi croustillant Côtes du Rhône "Jardin Secret" 2015 - Montirius	75 € 14 €
Veau de Lait "à partager" (Origine France)	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 Lundi 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 1987 - 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 "Goldtropfen" 2014 - R. Von Kesselstatt, Allemagne	15 €

*DESSERTS SIGNES PAR NOTRE CHEF PATISSIER - ANTHONY CHENOZ*

### CAFES

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

### THES - INFUSIONS

11 €



Prix Net T.T.C

Les chèques ne sont pas acceptés