



LUCAS CARTON

PARIS

L'Art Nouveau de la cuisine entre terrain connu et terres inconnues.

Pour honorer ce lieu mythique et ses boiseries imaginées par l'artiste Majorelle, il fallait imaginer une cuisine suffisamment délicate et végétale mais aussi douce que percutante. Une vision moderne de la nature. La pertinente rencontre de produits connus qui se colorent le temps d'un menu de saveurs et épices inattendues ...

Autant d'évasions que le Chef propose
pour une nature magnifiée, transcendée.



Menu en 4 services ... 120 euros
accord mets & boissons ... 80 euros



Menu en 5 services ... 150 euros
accord mets & boissons ... 100 euros



Menu en 7 services ... 200 euros
accord mets & boissons ... 140 euros



Menu Caviar en 5 services ... 300 euros
découverte de 5 personnalités de caviar

•

Rencontre entre vins & cuisine

Laissez-vous enivrer par nos plus beaux flacons proposés à la dégustation le temps d'un menu sur-mesure imaginé en écho à ces vins d'exception. Comme un héritage de l'histoire de la Maison Lucas Carton ...



Menu signature Lucas Carton ... 400 euros
5 services & 5 vins de prestige

Notre équipe

**Le chef Hugo Bourny avec la complicité essentielle de
Sylvain Goujon, chef pâtissier,
Marie-Jeanne Ramel, directrice du restaurant
& Michel Le Meur, chef sommelier.**

•

Prix en euros TTC, service compris. Plats faits maison. Viandes et poissons : origine France
La liste des allergènes est disponible sur demande. Les menus sont servis pour l'ensemble des convives.

Nos créations saisonnières

La truite arc-en-ciel des Yvelines

servie crue, laitue celtuce, mélisse et baie des Bataks
Muscadet, Les Brosses, Domaine Lucas Salmon, 2020

Le concombre Noa d'Ile de France et le bar de ligne

juste grillé et servi cru
matcha, fleur de fenouil et jus fermenté granité
Pernand-Vergelesses, Premier Cru, Sous-Frétille, Domaine Guyon, 2022

La tomate ananas de plein champ

citrus limetta pursha surmaturé et confit dans l'eau de tomate
fin sablé au parmesan, glace fromage blanc et cyprès fumé
Verdicchio dei Castelli di Iesi Classico, Sartarelli, 2018

Le poireau maraîcher du Val d'Oise de Laurent Berrurier

dorade de ligne juste marinée et capucine
bouillon mousseux au gingembre
Sancerre Blanc, Domaine Vacheron, 2022

La lotte maturée et fumée

bouillon aubépine et miso
chou pointu rafraîchi au raifort
Bourgogne, Chardonnay, Coche Dury, 2019

La Langoustine de casier

consommé betterave, algues et cerises
amandes fraîches, estragon et huile d'amandon de prune
Côte de Provence «Les Planètes», Château La Gordonne, 2022, 2022

La volaille du Perche à la myrte

haricots verts du Val d'Oise et pollen
sabayon verjus et beurre fumé
Bourgogne, La Myotte, Domaine Guillot-Broux, 2018

Le boeuf francilien maturé par nos soins et le caviar

frotté aux algues et Katsuobushi, béarnaise
salicorne et chips de céleri
Douro, Terras do Grifo, 2021

La fraise Mara des bois

baba au vieux rhum et rooibos
crémeux sariette et vanille fumée
Cocktail création

Le chocolat Andoa et la feuille de moutarde

crème glacée au poivre vert et menthe Milly-la-Fôret
ganache montée au thé jasmin
Pineau des Charentes, «Vieux Pineau », Lhéraud