



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.



Découverte Menu Jeunes
(-35 ans)

... 150 euros / personne

Menu en 4 services

•

1 coupe de Champagne

•

2 verres de vin

•

Eau et café

Menu composé par le Chef • Sélection des vins par notre Chef Sommelier
Valable du mardi au vendredi (déjeuners & dîners), uniquement sur réservation, dans la limite des places disponibles

•

Prix en euros TTC, service compris. Plats faits maison. Viandes et poissons : origine France
La liste des allergènes est disponible sur demande

Tous nos menus sont proposés avec des pièces apéritives, un amuse-bouche, un pré-dessert et des mignardises.