



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.

Hugo Bourny
CHEF

Marie-Jeanne Ramel DIRECTRICE DU RESTAURANT

Sylvain Coujon CHEF PÂTISSIER

Michel Le Meur CHEF SOMMELIER

Noël au Lucas Carton

Menu du 25 décembre 2024

Déjeuner

La courge du Val d'Oise
et la poutargue, à saucer

Le tourteau de casier de Bretagne
et le caviar

La Saint-Jacques éclatée
champignons, truffe Melanosporum et poivre de Likouala

Le Pithiviers de chevreuil
au poivre fumé et légumes racines

Le pain et la bière
de Noël épicée

La châtaigne et le sudachi
confit d'agrumes et sapin

Prix par personne hors boisson : 250 euros

Prix par personne avec accord mets & vins : 400 euros