



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

# La Saint-Sylvestre au Petit Lucas

Menu du 31 décembre 2024

Dîner



Toasts apéritifs

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

La truffe  
salades amères, cynorhodon et café Gédéo

La Saint-Jacques éclatée  
cédrat et caviar

Le Wellington de bœuf  
truffé et légumes de saison

La fondue moderne et la truffe  
Tomme de la ferme de Sainte-Colombe

Le pamplemousse rose de Corse  
glace infusée au thé sencha, crémeux à la sauge  
et poivre noir de Wayanad

