

# LUCAS CARTON

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

	Verre 13 cl
Chou-fleur croustillant	39 €
Pouilly-Vinzelles 2012 - Joseph Drouhin	13 €
Asperges vertes de Roques-Hautes, olives vertes, coriandre	59 €
Savennières "Chamboureau" 2012 - Domaine FL	14 €
Langoustines, tuile de brioche	54 €
Sancerre blanc 2014 - Château de Sancerre	13 €
	Verre 10 cl
Betterave, foie gras de canard	60 €
Riesling Kabinett Sonnenuhr 2013, Moselle, Allemagne	14 €
	Verre 13 cl
Lieu jaune mi-fumé, curry	69 €
Condrieu "Pagus Luminis" 2014 - Domaine Louis Cheze	19 €
Saint-Jacques truffe, topinambour et oseille	86 €
Puligny-Montrachet "Clos de la Mouchère" 2007 - Domaine Henri Boillot	30 €
Sarrasin, merlan croustillant	61 €
Languedoc "La Grande Cuvée" 2007 - Domaine de la Dourbie	14 €

\* Tous nos poissons sont issus de la pêche "durable"



Prix Nets T.T.C.

Les chèques ne sont pas acceptés

# LUCAS CARTON

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

	Verre 13 cl
Culoisel, champignons rosés de Paris de la Cave de la Madeleine	86 €
Côtes du Jura "Vin Jaune" 2007 - Château d'Arlay	22 €
Pigeon, pistaches de Bronte	73 €
Côtes du Rhône "Jardin Secret" 2011 - Montirius	14 €
Jeunes carottes, noix de ris de veau	99 €
Alsace "Burg" 2010 - Domaine Marcel Deiss	15 €
Agneau de lait, blettes	75 €
Volnay 2013 - Domaine Henri Boillot	24 €

### A PARTAGER

	Verre 13 cl
Veau de lait, salsifis aux truffes	180 €
Bourgogne blanc 2013 - Domaine Leflaive	19 €
Tourte de canard	120 €
Châteauneuf-du-Pape "La Reine des Bois" 2009 - Domaine de la Mordorée	23 €
Eclair Praliné	50 €
Porto "20 ans" São Pedro das Águias, Portugal	18 €

### MENUS

VOYAGE SENSATIONNEL EN 6 ESCALES <i>(pour l'ensemble de la table)</i>	132 € par personne sans vins ou 182 € par personne avec vins (10 cl)
BALADE GOURMANDE <i>(pour l'ensemble de la table)</i> <i>Servi du Mardi au Vendredi (déjeuner &amp; dîner) et Samedi (déjeuner uniquement)</i>	89 € par personne sans vins



Prix Net T.T.C

Les chèques ne sont pas acceptés

# LUCAS CARTON

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

### FROMAGE

	Verre 13 cl
Comté 32 mois	24 €
Côtes du Jura "Vin Jaune" 2007 - Château d'Arlay	22 €

### DESSERTS

	Verre 10 cl
Pinova, Riz au lait	31 €
VDT "La Mejanne" 2005 - Mas Jullien	14 €
Mangue, Cardamome	31 €
Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2008 - Château de Sárospatak, Hongrie	28 €
Carré Chocolat	31 €
Porto "20 ans" São Pedro das Águias, Portugal	18 €
Agrumes et Géranium	31 €
Brauneberger 2014 Riesling Kabinett Fritz Haag, Allemagne	14 €
Ile Flottante aux pistaches	31 €
Muscat de Beaumes de Venise 2011 - Domaine de Fenouillet	14 €
Assortiment de glaces et sorbets	23 €

### CAFES

Café & Thé Gourmand	14 €
Expresso	7 €
Lungo	8 €
Cappuccino	9 €
Latte Macchiato	11 €
Latino Café Glacé	11 €

### THES - INFUSIONS

8 €



Prix Net T.T.C

Les chèques ne sont pas acceptés