



MENU DE NOËL "Comme à la Maison"

PAR LE CHEF JULIEN DUMAS - CHEF DU RESTAURANT LUCAS CARTON

MENU A 292 € (HORS BOISSONS) - 372 € (VINS COMPRIS)

VERRE DE 10 CL

DINER DU 24 DECEMBRE 2018



Coupe de Champagne Louise Pommery 2004

Amuse-bouches

Saumon d'Isigny et Hibiscus

Salmon and Hibiscus Flower

Raviole et Consommé de Homard

Lobster Ravioli in Consommé

Foie Gras de Canard Miel et Epices

Duck Foie Gras (Country of origin France) with Honey and Spices

Pinot Gris VT "Clos Saint Landelin" 2012 - Domaine Muré

Saint-Jacques, Châtaigne et Truffe

Scallop, Chestnut and Truffle

Condrieu "Deponcins" 2017 - Domaine François Villard

Poularde Farcie, Soba, Truffe Blanche

Stuffed Farm Hen, Soba Noodles, White Truffle

Chassagne "Marquis de Laguiche" 2010 - Joseph Drouhin

"Coco/Passion"

Sweet "Coconut/ Passion Fruit" Interlude

Boule de Noël au Chocolat et Safran

Chocolate & Saffron Christmas Ball

Porto Tawny 20 ans São Pedro das Aguias

Café & Petits Fours

Prix Net TTC

Les chèques ne sont pas acceptés