

LUCAS CARTON

Collection "Automne-Hiver" - Chef Julien Dumas

ENTREES

	Verre 13 cl
Crevettes, Caviar Champagne Pommery Grand Cru 2006	101 € 22 €
Chou-fleur croustillant Pouilly-Vinzelles 2015 - Joseph Drouhin	44 € 13 €
Foie Gras de Canard, Miel et Pamplemousse Alsace Grand Cru Pinot Gris "V.T." 2015 - Domaine Muré	61 € 16 €
Encornet, Champignon Crème Rully 1 ^{er} Cru "Les Cloux" 2013 - Domaine Belleville	52 € 16 €

POISSONS

	Verre 13 cl
Sarrasin, Saint-Jacques Croustillantes Languedoc "La Grande Cuvée" 2007 - Domaine de la Dourbie	71 € 14 €
Saint-Pierre de Petit Bateau, Verveine et Coques Sancerre "Le Chêne Marchand" 2016 - Pascal Jolivet	80 € 13 €
Rouget de Petit Bateau, Tomates Vertes Saint-Joseph Rouge 2016 - Domaine de Saint Cosme	76 € 18 €

Chers Clients,
La liste des allergènes est à votre disposition auprès de notre Maître d'Hôtel.



Prix Nets T.T.C.
Les chèques ne sont pas acceptés

LUCAS CARTON

Collection "Automne-Hiver" - Chef Julien Dumas

VIANDES

	Verre 13 cl
Noix de ris de veau, Endives, Curry Côtes du Jura 2010 - Domaine de la Renardière	99 € 26 €
Perdreau Gris, Chou et Genièvre Auxey-Duresses 2015 - Domaine JF Coche-Dury	71 € 28 €
Pigeon de Racan, Cassis Côtes du Rhône "Jardin Secret" 2015 - Montirius	71 € 14 €
Veau de Lait "à partager" (Origine France)	189 €

MENUS

LE GRAND MENU <i>(pour l'ensemble de la table)</i>	175 €
VOYAGE SENSATIONNEL EN 5 ESCALES <i>(pour l'ensemble de la table)</i>	142 € par personne sans vins ou 192 € par personne avec vins (10 cl)
BALADE GOURMANDE <i>(pour l'ensemble de la table)</i> <i>Servi du Mardi au Vendredi (déjeuner & dîner) et Samedi (déjeuner uniquement)</i>	89 €



Prix Net T.T.C

Les chèques ne sont pas acceptés

LUCAS CARTON

Collection "Automne-Hiver" - Chef Julien Dumas

FROMAGES

	Verre 13 cl
Comté 32 Mois	24 €
Côtes du Jura 2010 - Domaine de la Renardière	26 €
Fourme d'Ambert, Brioche aux épices	28 €
Porto Vintage 2012 - Terras do Grifo, Portugal	19 €
Ossau-Iraty de Mr Bernard Anthony	24 €

DESSERTS

	Verre 10 cl
Ananas, Coco	31 €
Riesling - Spätlese "Goldtropchen" 2014 - R. Von Kesselstatt, Allemagne	15 €
Soufflé au Chocolat, Sorbet Cacao	31 €
Porto Tawny "20 ans" - Rozès, Portugal	20 €
Millefeuille, Caramel et Orange	31 €
Muscat de Beaumes de Venise 2001 - Domaine de Fenouillet	15 €
Marron, Yuzu	31 €
Jurançon "Symphonie de Novembre" 2015 - Domaine Cauhapé	15 €

CAFES

Expresso	7 €
Lungo	8 €
Cappuccino	9 €
Latte Macchiato	11 €
Latino Café Glacé	11 €

THES - INFUSIONS

9 €



Prix Net T.T.C
Les chèques ne sont pas acceptés