

# Le Marché du Lucas

Collection "Automne-Hiver" - Chef Julien Dumas

- OUVERT 7j/7 -

## CHAMPAGNES

	Coupe 13 cl
Champagne Demoiselle Lucas Carton	16 €
Champagne Pommery Grand Cru 2006	22 €
Champagne Pommery "Sur Glace" Cuvée Royal Blue Sky	28 €
Champagne Pommery Cuvée "Apanage Rosé"	28 €

## VERRE DE VIN

### VINS BLANCS

	Verre 13 cl
Côtes de Provence "Vérité du Terroir" 2017 - Château La Gordonne	8 €
IGP Pays de l'Hérault "L'Ibis Blanc" 2017 - Domaine de Ravanès	10 €
Chardonnay "Grand Ardèche" 2016 - Maison Louis Latour	11 €

### VIN ROSE

Côtes de Provence "La Chapelle Gordonne" 2017 - Château La Gordonne	10 €
---	------

### VINS ROUGES

Côtes de Provence "Vérité du Terroir" 2014 - Château La Gordonne	8 €
Bourgueil "Jour de Soif" 2017 - Domaine du Bel Air	10 €
Bordeaux Clarendelle 2014 - Clarence Dillon Wines	12 €

### VINS DESSERTS

	Verre 10 cl
Porto "20 ans" São Pedro das Águias, Portugal	20 €

**FORMULE A 45 €**  
Entrée / Plat / Dessert

## CARTE

### Tarte aux Champignons

Mushroom Tart

Ou

### Œuf Parfait, Courge et Lard

Perfect Egg, Gourd (Squash) and Bacon

\*\*\*

### Suggestion du Jour

Suggestion of the Day

Ou

### Raviole de Pintade, Betterave, Raifort

Guinea Fowl Ravioli, Beetroot, Horseradish

Ou

### Cochon Fermier, Gratin d'Oignons

Farm Pork, Onion Gratin

\*\*\*

### Tarte Citron

Lemon Tart

Ou

### Mangue, Ananas, Noisette

Mango, Pineapple, Hazelnut

Ou

### Éclair Cacaahuète

Peanut Butter Éclair

*Viande Origine France*