

LUCAS CARTON
PARIS

LA TERRASSE & LA NOUVELLE CARTE
“FRENCH ART DE VIVRE”
POUR LES JO DE PARIS 2024





Cet été, du 23 juillet au 11 août, La Maison Lucas Carton célèbre les Jeux Olympiques avec une carte "French Art de Vivre" résolument contemporaine. Sous la direction inspirée du Chef Hugo Bourny, chaque plat réinterprète avec imagination les grands classiques de la cuisine française.

Pour la première fois, le restaurant s'adapte à l'effervescence des JO avec un service continu de 11h à 22h, du mardi au samedi. La toute nouvelle terrasse éphémère, avec vue imprenable sur l'emblématique église de la Madeleine, se fait une place au soleil durant toute la durée des Jeux et devient le spot où s'attabler cet été.

Côté menu, on se met en joie avec le Pâté en croûte ou encore les Poireaux vinaigrette façon mimosa qui ouvriront la cérémonie. Le Club Sandwich à la française et la Sole meunière, ne seront pas en reste puisqu'ils passent largement le crash test des meilleurs fétiches des français. Côté desserts, on succombe au mignon petit Chou, à l'Île flottante aérienne, ou à l'incontournable Tarte aux fraises pour terminer sur une petite touche douce.

Le menu « French Touch » à 45€ (entrée, plat, dessert) invite à vivre l'esprit des JO dans la fête et la légèreté de l'été, tout en savourant le meilleur de l'art de vivre français.

Tous les plats seront proposés avec des accords 100% Pommery pour une expérience Sparkling Gourmet & Champagne.

LE GOÛTER PARISIEN

Cerise sur le gâteau, il sera même possible de s'asseoir pour un goûter parisien entre 15h00 et 18h00 : madeleine, cakes, chou au chocolat ou pavlova, le plus dur sera de choisir pour un instant de gourmandise en plus.

Du mardi au samedi de 15h00 à 18h00
Formule à 25€ / pers : 1 dessert + 1 boisson (sans alcool)
+ 1 gâteau de voyage



Informations pratiques

La Maison Lucas Carton
9 place de la Madeleine, 75008 Paris

Du 23 juillet au 11 août 2024
Ouvert du mardi au samedi
Service continu de 11h à 22h