



LE TEA-TIME DU LUCAS CARTON

PARIS

La parenthèse enchantée des becs sucrés

À l'heure du thé, Le Lucas Carton met les petits plats dans les grands et invite les épicuriens et amateurs de lieux majestueux à suivre ses pérégrinations sucrées.



En mettant en scène des accords aussi surprenants que détonants, il fait souffler un vent de modernité sur les classiques du genre, jouant des codes pour mieux s'en affranchir.

Les incontournables scones se voient ici escortés d'un rafraîchissant lemon curd et de cranberries acidulées ; le chocolat se pare d'un voile floral et fruité dans son mariage inattendu avec la marjolaine et la mûre ; la tarte Tatin, quant à elle, se révèle sous un jour nouveau, subtilement parfumée de macis et bergamote.

Liste non exhaustive d'une partition sucrée composée par le Chef pâtissier Sylvain Goujon, ex-Chef pâtissier du Four Seasons Ten Trinity Square London, ayant également fait ses classes chez Anne-Sophie Pic, tout comme le Chef Hugo Bourny.

Détail qui n'en est pas un, le tea-time est servi dans la salle Majorelle, la même que celle du restaurant étoilé, donnant à cet instant suspendu, un réel supplément d'âme.

Crédit photos @Lephotographiedudimanche

INFORMATIONS PRATIQUES

Lucas Carton

9 place de la Madeleine, 75008 Paris

Sur réservation par téléphone au 01 42 65 22 90
ou par email à restaurant@lucascarton.fr

Tous les samedis après-midi à partir du 5 octobre
Deux services : 15H - 16H30 ou 16h00 - 17h30

Tarif : 50€ par personne.

