



## Notre Carte

### Entrée

Eur  
Entrée | Plat

- ✓ Foie gras d'Oie, mariné au Porto blanc et cognac, confit de figue [1,12] 18 29
- ✓ Salade de lentilles du Puy et saumon fumé [1,4,7] 12 19
- ✓ Porc frit, houmous et coulis d'herbes [1,3,7,8,10] 11 22
- ✓ Fricassée d'escargots au beurre d'ail persillé [7] 10 20
- ✓ Os à moelle à la fleur de sel [1] 13

### Plat

- ✓ Escalope de veau aux morilles [7,12] 29
- ✓ Pavé d'esturgeon au caviar de hareng [1,4,7,12] 28
- ✓ Ragout de marcassin à la crème de cassis [1,12] 29
- ✓ Magret de canard aux griottes [12] 32
- ✓ Raviole Géante au pied de mouton et truffes [1,3,7,12] 25
- ✓ Le Burger du Labo (Bœuf grillé, sauce du chef ), frites maison [1,3,7,8,12] 19
- ✓ Poêlée de grosses scampis flambées au cognac [1,2,12] 26

[Allergènes: 1 gluten, 2 crustacé, 3 œuf, 4 poisson, 5 arachide, 6 soja, 7 lait, 8 fruit coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 sulfite, 13 lupin, 14 mollusques]



## Notre Carte

### Nos Suggestions

Eur

- ✓ Cote de bœuf Charolaise maturée 5 semaines Pour 2pers [7,12] 9/100g
  - ✓ Poisson du jour (Turbot, St Pierre, Bar, Homard) ~1-1,3kg à partager ou pas [1,3,4,7] Prix au cours
- Et puis ...
- ✓ Assiette fromages frais et affinés [7,8] 12
  - ✓ Menu enfant sur demande: Plat + glace 11

### Dessert

- ✓ Fondant au chocolat, Let'z glace vanille bio [1,3,7] 9
- ✓ Tiramisu aux griottes [1,3,7] 8
- ✓ Mousse clémentine, génoise et sauce chocolat [1,3,7,] 9
- ✓ Déclinaison autour de la mangue [1,3,7] 8
- ✓ Café où thé Gourmand [1,3,7,8] 12
- ✓ Glace et sorbet du moment 3/boule

**NOTRE PAIN EST FAIT MAISON ET TOUS NOS PLATS SONT FAITS À  
BASE DE PRODUITS FRAIS ET DE SAISON**

