



## Notre Carte

### Entrée

Eur  
Entrée | Plat

- ✓ Foie gras de canard, mariné au Porto blanc et cognac, confit du moment [1,12] 19 29
- ✓ Tartare de saumon du Chef, gel citron vert [1,4,7] 15 29
- ✓ Velouté de maïs et ses pop-corn [1,3,7,12] 9
- ✓ Œuf parfait 63°, crème de gorgonzola et noix, tartine de jambon cru [1,3,7] 13 24

### Plat

- ✓ Faux-filet Salers grillé, sauce au foie gras [7,12] 30
- ✓ Gigot d'agneau de 12h, thym et ail noir [7,12] 28
- ✓ Filet de dorade royale, crème de fuseau Lorrain [4,7] 29
- ✓ Sole entière (600/700g), sauce crustacé [2,4,7] 39
- ✓ Raviole Géante, ricotta et épinards [1,3,7] 25
- ✓ Le Burger du Labo (Bœuf grillé, sauce du chef ), frites maison [1,3,7,8] 19

[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

- ✓ Tomahawk de Veau, crouste d'herbes (1kg) Pour 2pers 70
- ✓ 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] 10
- ✓ Tiramisu au spéculoos [1,3,7,8] 7
- ✓ Pavlova clémentine, coulis passion [3] 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**

