



Notre Carte

ENTRÉE

Eur
Entrée | Plat

- ✓ Foie gras de canard, mariné au Porto blanc et cognac, confit du moment [1,12] 21
- ✓ Œuf parfait 63°, velouté de potiron, huile et graines de courges [3,7] 11
- ✓ Feuilleté d'escargots à la crème persillée [7,8,9] 13
- ✓ Carpaccio de Biche, poires et figues 16 32

PLAT

- ✓ Entrecôte de bœuf Black Angus [7] 35
- ✓ Magret de canard à la figue [12] 29
- ✓ Omble chevalier sur fondue de poireaux [4,12] 27
- ✓ Gambas géante, sauce coco-curry [2] 34
- ✓ Raviole Géante farcie au butternut et carotte [1,3,7] 20
- ✓ Le Burger du Labo (Bœuf grillé, sauce du chef, cheddar), Frites maison [1,3,7] 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

- ✓ Côte de Bœuf certifié Black Angus (1kg) pour 2pers 79
- ✓ Poisson du jour (Turbot, St Pierre, Bar, Homard) [1,3,4,7] Pour 2 pers Prix au cours

ET PUIS ...

- ✓ Assiette fromages frais et affinés [7,8] 12
- ✓ Menu enfant sur demande: Plat + glace 13

DESSERT

- ✓ Fondant au chocolat, Let'z glace vanille bio [1,3,7] 11
- ✓ Mousse de mascarpone, pommes caramélisées et spéculoos [1,3,7,8] 8
- ✓ Iles flottantes, crème anglaise[1,7] 7
- ✓ Café où thé Gourmand [1,3,7,8] 12
- ✓ Glace et sorbet du moment (Luxlait) 3/boule

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

