



Notre Carte

ENTRÉE

Eur
Entrée | Plat

- ✓ Foie gras de canard, mariné au Porto blanc et cognac, confit du moment [1,12] 21
- ✓ Tartare de dorade royale et avocat [4,11] 15
- ✓ Œuf parfait 63°, crème de foie gras et truffes [3,4,7] 14
- ✓ L'escargot dans sa coquille en persillade (6 ou 12) [7] 9/18

PLAT

- ✓ Magret de canard au poivre de Timut [12] 32
- ✓ Médaillon de carré de Veau aux morilles [12] 34
- ✓ Aile de raie, beurre noisette aux caprons [4,7] 28
- ✓ Filet de bar sauvage, sauce homardine [4,11,12] 31
- ✓ Raviole Géante farcie au Homard [1,2,3,7] 29
- ✓ 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 du marché

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
- ✓ Tarte fine poire et noisette *Tonda Gentile* [1,3,7,8] 8
- ✓ Sphère chocolat et mangue [1,3,7] 9
- ✓ 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**

