





ENTRÉE

Eur
Entrée | Plat

- ✓ Foie gras de canard, mariné au Porto blanc et cognac, confit du moment [1,12] 22
- ✓ Tartare de concombre, gaspacho de tomates & basilic  12
- ✓ Profiteroles aux escargots, crème d'ail persillé [1,3,7] 16
- ✓ Salade César (laitue romaine, poulet, vieux parmesan, œuf parfait) [1,3,7] 15 29
- ✓ Œuf parfait 63°, mousseline d' artichauts, lard fermier [1,3,7] 13

PLAT

- ✓ Côte de veau (300g) façon Rossini [12] 32
- ✓ Supreme de poulet noir « Label Rouge » aux morilles [7,12] 28
- ✓ Filet de dorade royale, tomates confites [4] 28
- ✓ Pavé d'omble chevalier, beurre blanc Yuzu [4,7,12] 29
- ✓ La carotte et les petit pois [1,3,7]  19
- ✓ Raviole Géante au saumon fumé et poivre de timut [1,3,4,7] 24
- ✓ Le Burger du Labo (Bœuf grillé, sauce du chef, cheddar), Frites maison [1,3,7,11] 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]

 Végétarien


NOS SUGGESTIONS

Eur

- ✓ Côte de Bœuf certifié Black Angus (1kg mini) pour 2pers 89
- ✓ 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] 12
- ✓ Tartelette citron meringuée, coulis fraises [1,3,7] 10
- ✓ Crème caramel à la vanille Bourbon [3,7] 8
- ✓ La dame blanche du Labo [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.

