

Notre Carte

Décembre 2024

ENTRÉE

	Eur
✓ Foie gras de canard, mariné au Porto blanc et cognac, confit du moment [1,12]	22
✓ Terrine de biche et pistache, chou rouge [3,7,10]	15
✓ Tartare de St-Jacques et grenade, gel citron vert et hibiscus [2]	18
✓ Bisque de homard, feuilleté [1,2,3,7]	14
✓ Poireau vinaigrette façon du Chef, œuf parfait 63° 🌿 [7,8]	13

PLAT

✓ Pavé d'autruche grillé, Porto rouge et truffes [12]	34
✓ Filet de biche, sauce aux figues [12]	32
✓ Risotto aux chanterelles grises [7,12] 🌿	22
✓ Dos d'esturgeon, caviar de Hareng [4,7]	29
✓ Lieu jaune, croute à l'orange sanguine [1,4,7]	30
✓ Raviole Géante farcie au Homard, jus de carcasse [1,2,3,7,12]	29
✓ Le Burger du Labo (Bœuf grillé, sauce du Chef, cheddar), frites maison [1,3,7,11]	20



[Allergènes: 1 gluten (blé), 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

Notre Carte

Décembre 2024

NOS SUGGESTIONS

	Eur
✓ Côte de Bœuf certifié Black Angus (1kg minimum) pour 2pers	89
✓ Poisson du jour Pour 2 pers (Turbot, St Pierre, Bar, Sole) [1,3,4,7]	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
✓ Nougat glacé, coulis de fruits rouges [3,7,8]	9
✓ Soufflé chaud à la clémentine [1,3,7]	12
✓ Poire pochée au vin chaud, glace vanille bio [3,7,12]	9
✓ Café où thé Gourmand [1,3,7,8]	12
✓ Glace et sorbet (Luxlait) (Vanille, Café, Chocolat, Citron, Mangue/Passion, Crémant rosé)	3/boule



NOTRE CARTE ÉPHÉMÈRE CHANGE TOUS LES MOIS

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