

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.