



Notre Carte

Avril 2025



ENTRÉE

	Eur
	Entrée Plat
✓ Foie gras de canard, mariné au Porto blanc et cognac, confit du moment [1,12]	22
✓ Œuf parfait 63°, crème de cèpes [1,3,7]	14
✓ Asperges blanches et morilles, crumble noisette [1,3,7,8] 	18
✓ Carpacuit de veau, sauce au gingembre rose [3,8]	15
✓ Tartare aux 2 saumons et agrumes, gel hibiscus [1,3,4]	17

PLAT

✓ Entrecôte de veau, beurre parisien [4,7]	32
✓ Côtelette d'agneau grillée, sauce à l'ail noir [7,12]	30
✓ Loup de mer sur fondue de poireaux au curry [4,7,12]	29
✓ Pavé de thon grillé mi-cuit, tapenade d'asperges [4,7,12]	31
✓ Seitan (gluten de blé) aux champignons du moment [1] 	22
✓ Raviole géante aux 2 asperges, émulsion de lard fermier [1,3,7]	26
✓ Le Burger du Labo (Bœuf grillé, sauce du Chef, cheddar), frites maison [1,3,7,11]	21



[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  Vegan

Notre Carte

Avril 2025

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
✓ Crème brûlée aux noisettes [1,3,7,8]	8
✓ Tartelette pistache et rhubarbe [1,3,7,8]	11
✓ Tartare de fraises et menthe, sorbet fraise	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.