

# Notre Carte

Juin 2025

## ENTRÉE

Eur  
Entrée | Plat

- ✓ Foie gras de canard, mariné au Porto blanc et cognac, confit du moment [3] 22
- ✓ Tartare de bœuf aux truffes d'été, jaune d'œuf confit [3,10] 18 32
- ✓ Gravelax d'omble chevalier, coriandre et basilic [4] 16
- ✓ Raviole aux escargots et cèleri rave, écume de Champagne [1,3,7,12] 15
- ✓ Carpaccio de betterave tricolores, vinaigrette framboise, granité betterave rouge [3,7]  13

## PLAT

- ✓ Magret de canard à la rhubarbe 32
- ✓ Faux-filet cheval aux oignons rouges [12] 29
- ✓ Filet de dorade royale, yuzu [4] 26
- ✓ Pavé de lieu jaune, cerise noire et poivre de Sichuan [4] 29
- ✓ Gnocchi Pdt maison, tomate et sauge, gratinée à la mozzarella [1,3]  22
- ✓ Raviole géante farcie aux champignons de saison [1,3,7] 24
- ✓ Le Burger du Labo (Bœuf grillé, sauce du Chef, cheddar), frites maison, salade [1,3,7,11] 22



[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

Juin 2025

## NOS SUGGESTIONS

Eur

- ✓ Côte de Bœuf selon arrivage (1kg minimum) pour 2pers 95
- ✓ 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] 13
- ✓ Menu enfant sur demande: Plat + glace 13

## DESSERT

- ✓ Fondant au chocolat, Let'z glace vanille bio [1,3,7] 13
- ✓ Tarte abricot, pistache, granité thym et romarin [1,3,7] 12
- ✓ Bavarois à la fraise, coulis rhubarbe [1,3,7] 10
- ✓ La dame blanche du Labo [3,7,8] 11
- ✓ Café où thé Gourmand [1,3,7,8] 12
- ✓ Glace et sorbet (Luxlait) 3/boule  
(Vanille, Café, Chocolat, Citron, Mangue/Passion, Crémant rosé)



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.