

MENU *le* LABORATOIRE RESTAURANT


Eur 49

JUILLET 26

Entrée

✔ Tataki de thon, pastèque, piquillos et hibiscus [1,4,6,11]

ou

✔ Œuf parfait 63°, gaspacho petits pois et menthe, 
pignon de pin [3,7]

Plat

✔ Picanha de bœuf Black Angus Irish, sauce « tigre qui pleure » [12]

ou

✔ Poisson du marché [4]

ou

✔ Gnocchi maison avec *scamorza* fumé [3,7] 

Dessert

✔ Feuilleté aux framboises, crème mousseline [1,3,7]



[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  Vegan