

# MENU LABORATOIRE RESTAURANT

Eur 49

AOUT/SEPT 26

## Entrée

🔪 Tataki de saumon « Label rouge » [1,4,6,11]

*ou*

🔪 Œuf parfait 63°, girolles, bouillon de légumes [3,7] 🌿

## Plat

🔪 Paleron de veau confit 7h, jus corsé [12]

*ou*

🔪 Poisson du marché [4]

*ou*

🔪 Gnocchi maison, tomates confites et pesto de basilic [1,3,7] 🌿

## Dessert

🔪 Feuilleté aux myrtilles, crues et cuites [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