

MENU LABORATOIRE RESTAURANT

Eur 49

OCT 26

Entrée

✓ Eclair au gravelax de veau, crème de raifort [1,3,7,11]

ou

✓ Butternut confit, sauce morilles, noisettes [7,8,12] 

Plat

✓ Souris d'agneau, jus de cuisson au thym citronné [9,12]

ou

✓ Poisson du marché [4]

ou

✓ Gnocchi maison au potiron, crème de parmesan [1,3,7] 

Dessert

✓ Pavlova aux figues et poires [1,3,7,8]



[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