

LABO 4 - CARTE AUTONOME 2018

FOODING EXPECTATIONS

LA FORMULE DU LABO4

- UN MENU 3 SERVICES A COMPOSER PAR VOS SOINS à 39 €
(Dans la carte, hors viandes d'exception)
- A LA CARTE : thèses (17 €) – antithèses (22 €) – synthèses (7 €)

THESE : 17 €

- Les Acras de Cabillaud aux Herbes, servis avec un achard de légumes et une sauce onctueuse au Curry-basilic.
- Le Caviar Oscietre; sur un gros blini au sarrasin avec une crème montée à la ciboulette et une salade d'herbes acidulée au vinaigre de pommes.
- Hybrid red Tuna; un tartare de thon rouge entre la Niçoise et le Tonato, pomme de terre, œuf, olives Taggiasche.
- La Panzanella façon Labo4; une belle salade de légumes du sud crus & cuits sur un pain polaire imbibé de leurs jus, chiffonnade de jambon cru D.O.P.
- Le Foie Gras; en terrine aux pistaches avec une mostarda de fruits secs au rhum brun et gingembre, une belle tranche de pain brioché taosté....Un Classique.
- Bangkok Dangerous; deux croustillants de volaille aux épices thaï, une petite salade croquante accompagnée d'une sauce Dip au citron Keffir.

ANTITHESE : 22 €

- **Suprême de Volaille jaune aux girolles ; purée fine de potimarron et pavé de pommes de terre au citron, jus de poulet rôti crémé au thym.**
- **Souris d'Agneau braisé aux épices ; comme une tajine aux légumes d'automne, kritharakis au jus réduit.**
- **Filet Mignon de Veau ; sur un pancake de pommes de terre au cerfeuil, champignons des bois et jus infusé aux tomates confites.**
- **Magret de Canard rôti sur sa peau; figues au porto, purée Grand-mère et légumes qui changent selon le marché.**
- **Filet de Bar de ligne ; makisushi, céleri rémoulade au wasabi et splash de courgettes à la menthe.**
- **Le Homard & l'écrevisse ; dans un beau Risotto cuit doucement à la bisque, fèves edamame croquantes.**

SYNTHESE - LES DESSERTS OBLIGATOIRES (7 €)

Voir notre tableau dédié aux desserts

IDENTITE CARNIPHILE : notre carte des viandes d'exception

LA CARTE DU MIDI : Planches à Partager.

POUR LES PETITS (12 €) :

- Voir Suggestions du jour.

Pour toute question relative aux allergènes, nous vous invitons à questionner le chef !