

LABO 4

LA FORMULE DU LABO 4

Un menu 3 services à composer par vos soins à 39€

(Hors carte des viandes)

A la carte : entrée (17€) - plat (22€) - dessert (7€)

Thèses (entrées) : 17€

- *Tartare de bœuf Holstein aux condiments d'une sauce vierge, crostini à la mousse de poivrons rouges et aromates.*
- *Burek de pâte feuilletée croustillante aux cèpes et pommes de terre, confiture d'oignons, vieux balsamique.*

Croquette de Saint Jacques et écrevisses, mimosa d'œufs amélioré à notre façon, mayo au yaourt.

- *Pépites de Homard dans une bisque légèrement crémée au safran, conchiglie et fèves de soja.*
- *Gaufre de pommes de terre garnie, espuma de jambon, chips de serrano et condiments croquants.*
- *Saumon gravelax et crevettes roses d'argentine à la citronnelle sur une panacotta de blanc de poireaux, jeunes pousses.*

Antithèses (plats) : 22€

- *Suprême de volaille jaune rôtie au thym, endive braisée, purée au butternut et jus aux griottes.*
- *Souris d'agneau braisée longuement aux légumes d'hiver, réduction du jus de cuisson épicée et semoule aux fruits secs.*
- *Magret de canette, mousseline de patate douce, Salsifis fondants et jus à la mandarine.*
- *Médailon de veau basse température, maakouda de pomme de terre, jus aux olives, carottes parisiennes au miel d'orange.*
- *Pot au feu de lotte et Saint Jacques aux petits légumes, pommes vapeur et basilic thaï.*
- *Filet de Daurade royale, Green-zotto aux épinards, sucs de persil et céleri rave. Jus de viande corsé au thym et à l'ail frit.*

Les petits chimistes

Beignets de volaille, steack haché ou poisson pané.

(frites et salades ou légumes et pommes vapeur)

Synthèses (desserts) 7€

Voir notre tableau dédié aux desserts.

