

LABO 4

FOODING EXPECTATIONS

LA FORMULE DU LABO 4

- 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 €

- Le Tartare de Bœuf au couteau aromatisé à l'huile de chorizzo, piquillos & oignons fris, churros de pommes de terre.
- Les deux Croustillants de veau au foie gras, beau mesclum mêlé & sauce dip au vieux balsamique.
- « Meatballs » d'agneau & chutney jaïpur, sur un taboulé de frégola Sarde aux légumes grillés.
- Cromesquis de volaille aux poivrons confits, « rougail » comme à « La Réunion » de tomates cerises au citron confit, sauce yaourt.
- Gravelax de Saumon Ecossois, blini mini à la crème montée, Gel de granny Smith & pickels de légumes du marché.
- Noix de Saint Jacques de « Dieppe », texture de patates douces parfumée à la vanille, chips de Serrano, le tout arrosé d'une crème de corail.

ANTITHESE : 22 €

- Carbonnade Flammande aux copeaux de foie gras, frites ou puréeSalades mixtes en option...Un beau plat canaille.
- Belle côte de veau sauce Dijonnaise, légumes glacés au Banyuls, accompagnée de pommes « Sarladaises » ... belle gourmandise.
- Carré d'agneau rôti, gratin de courges & racines « désoubliés », nem de champignons, jus de viande « Provençal ».
- Ballotine de Volaille farcie aux écrevisses, légumes en cuisson sous-vide, sauce « Nantua ».
- Dos de Cabillaud en grémolata d'ail noir, Gambas rôtie, stoemp de pommes de terre aux légumes du marché, fumet crémé au gingembre.
- Le Saumon en papillote, curry de légumes et Saint Jacques le tout arômatisé aux épices tandoori.

SYNTHESE - LES DESSERTS OBLIGATOIRES (7 €) :

Voir notre tableau dédié aux desserts.

Lunch hebdomadaire 19€ (2 services) / 24€ (3 services) : Voir Suggestion.

IDENTITE CARNIPHILE : Notre carte des viandes d'exceptions.

POUR LES PETITS (12 €) : Voir Suggestions du jour.

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