

menu

Nos suggestions cuisinées avec les délices de nos producteur.trices de la région.

ENTRÉES / PETITES FAIMS

	SALADINE DE LA FERME Jeunes pousses et vinaigrette	9
	VELOUTÉ DE SAISON Croûtons de pain au levain	16
	CÉLERI ET MISO Carpaccio de céleri cuit à basse température vinaigrette miso et miel chips de quinoa	17
	OEUF EN MEURETTE Crème aux oignons caramélisés	17

PLATS PRINCIPAUX

	BETTERAVE BRAISÉE Crèmeux d'oignons confits sérac fumé maison sauce miso riz des prairies	28
	POIREAU RÔTI Émulsion de tofu et algue nori sauce Ssamjang riz des prairies	28
	TRUITE POÊLÉE Bisque de truite mousseline de carotte endive braisée	38
	TIRADITO MI-CUIT Leche de tigre au vinaigre de sureau mousseline de patate douce crumble de céleri	37
	PRESSÉ DE JOUE DE BOEUF Trilogie de carottes sauce carbonnade au pain d'épices	36

DESSERTS

Pour la description de nos desserts, n'hésitez pas à demander à notre équipe.

Tartes de saison | Gâteaux maison | Glaces artisanales du Labo

Nous sommes à l'écoute de vos intolérances. Certains de nos plats peuvent être adaptés.