

RESTAURANT LAHO

Du lundi au vendredi de 12h à 14h – Dernier étage de l'EP7

*Cuisine bistronomique 100% produits frais « fait maison »
Vins d'artisans en agriculture bio et biodynamique*

Formule découverte, au déjeuner :

Entrée + plat / plat + dessert = 23

Entrée + plat + dessert = 27




Sur suggestion du chef de rang en restaurant

La Carte :

ENTRÉES

Noix de Saint-Jacques, mousseline de céleri et tuile à l'encre de seiche	13
Velouté de panais au lard fumé et ses croutons	9
Pâté en croute maison, foie de volaille et foie gras, chutney de pommes, mandarine	11

PLATS

La pêche durable du jour, riz noir sauvage façon risotto, beurre blanc à la coriandre	22
 <i>Domaine de l'Ecu, « Orthogneiss », Cru du Muscadet, 2018</i>	8
Carré de veau, sa polenta crémeuse aux pieds de mouton	24
 <i>Jean Foillard, Morgon 2018, Cru du Beaujolais</i>	8
Conchiglioni farcis au potimarron, épinards et champignons de Paris, émulsion de parmesan	19
 <i>Mas Champart, Saint-Chinian Blanc, 2017</i>	7,5

DESSERTS

Millefeuille « minute » aux amandes caramélisées, crème légère praliné	8
Le chocolat façon ganache et sa déclinaison d'agrumes, tuile carambar®	8



RESTAURANT LAHO

Du lundi au vendredi de 19h30 à 22h – Dernier étage de l'EP7

*Cuisine bistronomique 100% produits frais et « fait maison »
Vins d'artisans en agriculture bio et biodynamique*





Formule découverte au dîner : Entrée + plat + dessert = 33

Sur suggestion du chef de rang en restaurant

ENTRÉES

Noix de Saint-Jacques, mousseline de céleri et tuile à l'encre de seiche	13
Velouté de panais au lard fumé et ses croutons	9
Pâté en croute maison, foie de volaille et foie gras, chutney de pommes, mandarine	11

PLATS

La pêche durable du jour, riz noir sauvage façon risotto, beurre blanc à la coriandre	22
 <i>Domaine de l'Ecu, « Orthogneiss », Cru du Muscadet, 2018</i>	8
Carré de veau, sa polenta crémeuse aux pieds de mouton	24
 <i>Jean Foillard, Morgon 2018, Cru du Beaujolais</i>	8
Gigot d'Agneau français, déclinaison de carottes, pousses de red chard	22
 <i>Raymond Usseglio, Côtes du Ventoux, 2017</i>	6
Conchiglionis farcis au potimarron, épinards et champignons de Paris, parmesan	19
 <i>Mas Champart, Saint-Chinian Blanc, 2017</i>	7,5

DESSERTS

La tarte au citron meringuée et son crumble, à la façon du chef	9
Millefeuille « minute » aux amandes caramélisées, crème légère praliné	9
Le chocolat façon ganache et sa déclinaison d'agrumes, tuile carambar®	9

