

A close-up photograph of a white t-shirt. The shirt is slightly wrinkled and has a dark grey logo and text printed on the chest. The logo is a stylized, bold letter 'B'. Below the logo, the words 'LE PLAN B' are printed in a clean, sans-serif font. The background is a soft, out-of-focus grey.

B
LE PLAN B

Mars 2026

ENTRÉES

LE FOIE GRAS

En opéra, Pomme, Poire, Calvados, Vinaigre de cidre

18€

LE PAIN BAO

Garni de joue de porc, Épinard, Lin, Pois gourmand, Jus de cochon

17€

L'OEUF

En cuisson parfaite, Courge, Magret fumé, Croûtons à l'huile de truffe

16€

PLATS

LE CABILLAUD

Le dos confit à l'huile de noix, Céleri en quatre façons, Condiment vinaigré

26€

LE COCHON

Le filet mignon laqué, Sauce soja, Miel, Carotte, Noix de coco, Jus réduit

26€

LE VEAU

Comme un cordon bleu, Ail des ours, Lentilles vertes, Carotte, Moutarde

27€

ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de cinq fromages affinés, Mesclun acidulé

11€

DESSERTS

LE CHOCOLAT

En finger, Cacahuète, Caramel, Praliné

13€

LE SÉSAME NOIR

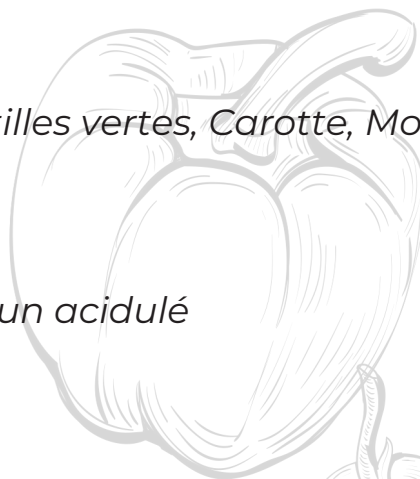
En parfait glacé, Yuzu, Limoncello, Praliné

13€

L'ANANAS

En 6 façons, Noix de coco, Combawa

12€



B

...et en menu

LE PLAN B

LE PLAN DU CHEF

Créez votre menu **sur mesure** : choisissez le nombre de temps, et **sélectionnez librement** vos entrées, plats, fromages et desserts. Chaque "temps" est une **étape** de votre choix.

3 Temps 45€ | 4 Temps 55€ | 5 Temps 65€

N'hésitez pas à vous renseigner auprès de votre serveur

Menus surprises

LE PLAN DÉCOUVERTE 50€

Menu surprise en 4 services servi pour la table entière.

Accord mets-vins - 7,50€/verre

LE PLAN DÉGUSTATION 80€

Menu surprise en 7 services servi pour la table entière.

Accord mets-vins - 7,50€/verre

Proposé tous les soirs ainsi que le samedi et le dimanche midi.

LE PLAN DES ENFANTS 14€

Plat et dessert avec boisson soft (hors cocktails et jus de fruit Robin des Tables)

Renseignez vous auprès de votre serveur

