



LE PLAN B

Septembre 2026

ENTRÉES

LE FOIE GRAS

En opéra, Mirabelle, Quetsche, Bergamote

18€

L'ESCARGOT

En persillade, Crumble parmesan, Tombée d'épinard, Espuma oignon brûlé, Croustade aux noix

17€

LA CAROTTE

Déclinée en 8 façons, Curry, Fromage frais, Orange, Hareng fumé

16€

PLATS

LE SAUMON

En tataki au sésame wasabi, Caviar d'aubergine, Beignet de courgette, Coulis poivron, Pesto d'agrumes

26€

LE COCHON

La joue confite, Sauce au poivre fumé de Madagascar, Gnocchis maison épinard, Crème de lard fumé, Pickles

26€

LE VEAU

La noix en cuisson basse température, Millefeuille de pommes de terre, Chou rouge en salade, Bresaola, Kumquat, Sauce vin jaune, morilles

27€

ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de cinq fromages affinés, Mesclun acidulé

11€

DESSERTS

LE CHOCOLAT

En plusieurs textures, Glace café, Croustillant riz soufflé

13€

LA PÊCHE

Pochée à l'hibiscus et poivre de Timut, Passion, Opaline arlequin

12€

LA MIRABELLE

Poêlée et en compotée, Parfait glacé pistache-miel, Pain de Gênes

12€



LE PLAN B

...et en menu

LE PLAN DU CHEF

Créez votre menu **sur mesure** : choisissez le nombre de temps, et **sélectionnez librement** vos entrées, plats, fromages et desserts sur la carte

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 composé de deux entrées, un plat et un dessert.

Servi pour la table entière.

Sélection de fromages affinés en supplément (10€)

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)

Renseignez vous auprès de votre serveur

