



LE PLAN B

Novembre 2025

ENTRÉES

LE CANARD

L'aiguillette en tartare, Comté, Granny Smith, Noix de Pécan, Ketchup maison

17€

LE SAUMON

Gravlax, Carotte, Orange, Oignon caramélisé, Sorbet

17€

LA TOMATE

Dans tous ses états, Basilic, Paprika, Tabasco, Fumé

16€

PLATS

L'ESTURGEON

Rôti au beurre moussoux, Risotto au céleri, Vin jaune, Truffe, Poire

27€

LE MARCASSIN

Le dos servi rosé, Betterave, Chou rouge, Sabayon, Vinaigre

26€

LE VEAU

Façon Rossini, Jus corsé au cacao, Pommes de terre, Mûre

28€

ASSIETTE DE FROMAGE

Sélection de cinq fromages affinés, Mesclun acidulé

11€

DESSERTS

LE CHOCOLAT

Blanc en espuma, Lait en crémeux, Noir en glace, Piment d'Espelette, Riz soufflé

12€

LA MIRABELLE

En plusieurs textures, Eau de vie, Vanille, Miel, Safran

12€

LA FRAMBOISE

En millefeuille moelleux à la pistache, Pain de Gênes, Sorbet, Sponge cake

13€



LE PLAN B

...et en menu

LE PLAN DU CHEF

Choisissez un nombre de temps et composez votre **menu** comme vous le souhaitez parmi les choix à la carte !

3 Temps 40€ | 4 Temps 54€ | 5 Temps 66€

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

