

B
LE PLAN B

Février 2026

À la carte...



ENTRÉES

LE FOIE GRAS

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



18€

LA SAINT-JACQUES

En carpaccio, Tourteau, Radis asiatique, Vinaigrette agrumes, Kiwi



18€

L'ŒUF

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

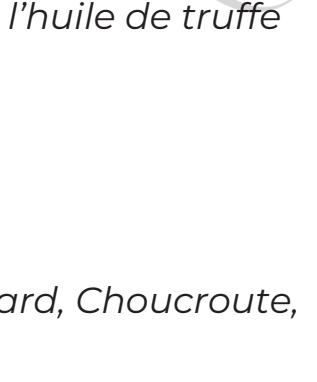


16€

PLATS

LA TRUITE

En cuisson à l'unilatérale, Pomme de terre roulée au lard, Choucroute, Sauce au Riesling



26€

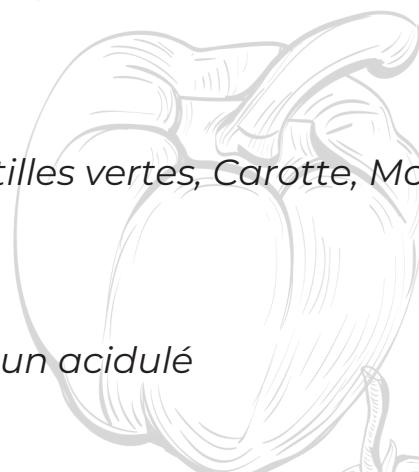
LE PIGEON

Servi rosé, fumé au foin et confit, Panais, Topinambour, Brocoli, Jus au vin rouge

27€

LE VEAU

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



26€

ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de cinq fromages affinés, Mesclun acidulé



11€

DESSERTS

LE CHOCOLAT

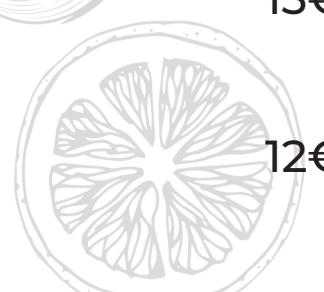
En finger, Cacahuète, Caramel, Praliné



13€

LE CHEESECAKE

Glaçage au chocolat ruby, Pamplemousse, Grenade



12€

L'ANANAS

En 6 façons, Noix de coco, Combawa

12€



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€

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