



**B**  
**LE PLAN B**

*Quillet 2025*

## ENTRÉES

### LE FOIE GRAS

*En opéra, Fraise, Vin rouge, Oignon, Chutney*

17€

### LA SAINT-JACQUES

*En carpaccio au vinaigre de fleur de cerisier, Concombre, Salicorne, Pistache, Faisselle*

18€

### LE MELON

*En différentes textures, Burrata de chèvre, Filet mignon fumé, Parmesan*

15€

## PLATS

### LA CANETTE

*Cuite en basse température, Jus de viande, Morilles, Chou-fleur, Asperges, Granola*

26€

### LE BOEUF

*La poire Angus fumée et servie saignante, Béarnaise à la sarriette, Carotte, Oignon brûlé, Fruit de la passion*

26€

### LA DORADE ROYALE

*Rôtie au sautoir, Petit pois, Épinard, Radis, Beurre au thym citron*

25€

### ASSIETTE DE FROMAGE

*Assortiment de cinq fromages de la ferme MonPlaisir, Mesclun acidulé*

11€

## DESSERTS

### LE CHAUD/FROID

*Espuma chocolat chaud, Crumble amande, Glace amaretto, Tuile croustillante*

12€

### L'ABRICOT

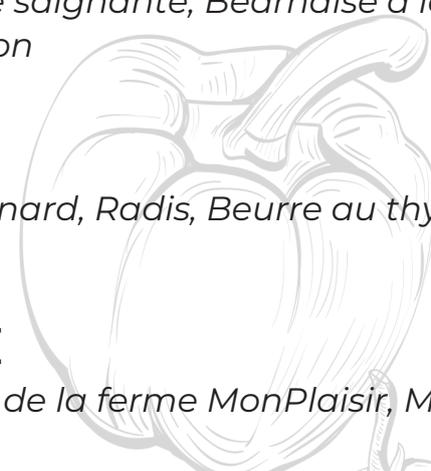
*Rôti au romarin, Parfait glacé au miel, Fleur de sureau, Arlequin*

12€

### LE YUZU

*En tarte meringuée déstructurée, Amande, Basilic, Granité limoncello*

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

