



B
LE PLAN B

Mai 2025

ENTRÉES

L'OEUF DE BURES

En cuisson parfaite, Magret de canard fumé, Petit pois, Fève, Menthe

16€

LE THON

Taillé en carpaccio, Asperge, Noisette, Vinaigre balsamique, Citron noir

17€

LES LÉGUMES DU POTAGER DE FRANÇOIS

Entrée végétale en plusieurs textures selon les arrivages de notre maraîcher

15€

PLATS

LA SAINT-JACQUES

Snackée à la minute, Lard de Colonnata, Blette, Champignon, Parmesan

26€

LE SAUMON

Cuit à l'unilatéral, Sauce à l'ail des ours et aux œufs de poisson, Aubergine, Courgette, Poivron

25€

LE BOEUF

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

26€

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'ORANGE SANGUINE

En entremet givré, Gingembre, Figue, Muscade

12€

LA FRAISE DE CARPENTRAS

En plusieurs textures, Rhubarbe, Campari, Citronnelle, Espuma vanille

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€

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





LE PLAN B

Accords mets et vins

L'OEUF

 Sylvaner, Domaine Leon Beyer, 2022 - 7,50€

LE THON

 Bourgogne Côte Chalonnaise, Les Vignerons de Buxy, 2022 - 8,50€

LES LÉGUMES DU POTAGER DE FRANÇOIS

 Pays d'OC Viognier, Terroir d'Altitude, Fortant de France, 2023 - 8€

LA SAINT-JACQUES

 Luberon Grand Marrenon, Marrenon, 2023 - 8€

LE SAUMON

 Touraine, L'Escale, Clos Roussely, 2023 - 8,50€

LE BOEUF

 Pays d'OC Syrah, Terroir d'Altitude, Fortant de France, 2023 - 8€

LE CHAUD/FROID

 Côtes de Meuse, Pinot Gris-Auxerrois, Domaine de Montgrignon, 2024 - 8€

L'ORANGE SANGUINE

 Alsace moelleux, Cuvée Irmine, Cave du Roi Dagobert - 9€

LA FRAISE

 Crillon des Vosges, Michel Moine, 2022 - 8€

