



Septembre 2025

ENTRÉES

LE CANARD

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

17€

LA FLEUR DE COURGETTE

Farcie à la mousseline de poisson, Maquereau brûlé à la flamme, Citron confit

18€

LA TOMATE

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

16€

PLATS

LE THON

En tataki mariné à la sauce soja, Pastèque, Patate douce, Sauce gastrique

26€

LE COCHON

La pluma servie rosée, Polenta, Sucrine brulée, Jus de cochon réduit

26€

LE VEAU

La noix 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

En entremet infusé à la lavande, Cacao, Crumble, Lait ribot émulsionné

12€

LA MIRABELLE

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

12€

LE PARIS-BREST

Revisité, Praliné, Amande, Noisette, Beurre de cacahuète

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





LE PLAN B

Accords mets et vins

LE CANARD

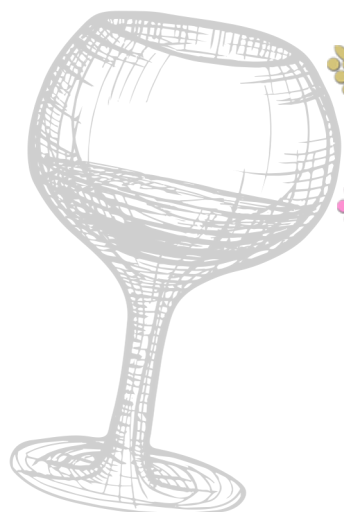
 *Collioure, Cuvée des Peintres, 2023 - 8,50€*

LA FLEUR DE COURGETTE

 *Saint-Bris, Caves Bailly-Lapierre, 2023 - 8€*

LA TOMATE

 *Ventoux, Rosace, Marrenon, 2024 - 7,50€*



LE THON

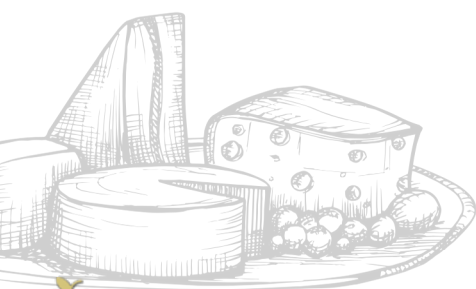
 *Côte Chalonnaise, Les Vignerons de Buxy, 2023 - 8€*

LE COCHON

 *Juliéas, Domaine Bergeron, 2023 - 8,50€*

LE VEAU

 *Côtes d'Auxerre, Caves Bailly-Lapierre, 2023 - 8,50€*



LE CHOCOLAT

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



LA MIRABELLE

 *Muscat "Les Chipies", Domaine Ulmer, 2022 - 7,50€*

LE PARIS-BREST

 *Côtes de Gascogne, Chardonnay, Domaine Pellehaut, 2022 - 7€*