



LE PLAN B

Décembre 2025

ENTRÉES

LE FOIE GRAS

En opéra, Mangue, Cannelle, Pain d'épices

18€

LE SAUMON

Gravlax, Carotte, Orange, Oignon caramélisé, Sorbet

17€

LA CREVETTE

En raviole ouverte et en tempura, Patate douce, Shiitake, Écume à l'aneth

17€

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 CANARD

En tournedos servi rosé, Pomme de terre vitelotte, Rutabaga, Jus corsé aux fruits rouges

26€

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€

LE CHEESECAKE

Glaçage au chocolat ruby, Pamplemousse, Grenade

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

