

B
LE PLAN B

Décembre 2025

À la carte...



ENTRÉES

LE FOIE GRAS

En opéra, Mangue, Cannelle, Pain d'épices


18€

LE SAUMON

Gravlax, Carotte, Orange, Oignon caramélisé, Sorbet


17€

LA CREVETTE

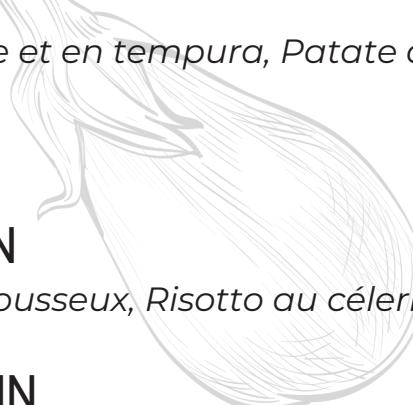
En raviole ouverte et en tempura, Patate douce, Shiitake, Écume à l'aneth


17€

PLATS

L'ESTURGEON

Rôti au beurre mousseux, Risotto au céleri, Vin jaune, Truffe, Poire


27€

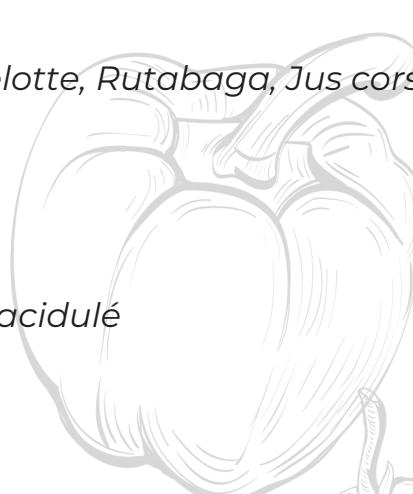
LE MARCASSIN

Le dos servi rosé, Betterave, Chou rouge, Sabayon, Vinaigre


26€

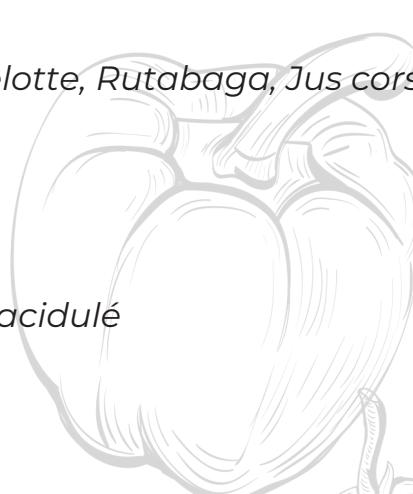
LE CANARD

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