



B
LE PLAN B

Juin 2026

À la carte...

Composez votre menu | 3 Temps 45€ | 4 Temps 55€ | 5 Temps 65€



LE PLAN B

ENTRÉES

LE FOIE GRAS

En opéra, Melon, Cerise noire, Apérol, Sorbet



18€

LA DORADE

En tartare, Pomme, Radis, Vinaigre, Sésame au wasabi, Miso



17€

LA TOMATE

Déclinée en 8 façons, Basilic, Paprika, Tabasco

PLATS

LA SAINT-JACQUES

Juste snackée, Petit pois, Menthe, Oignon cébette, Sauce à la vanille

LE COCHON

La côte servie rosée, Pomme de terre, Moutarde, Tomate, Sauce charcutière

L'AGNEAU

Le faux-filet servi rosé, Sauce vierge aux herbes, Ratatouille en salade, Patate douce, Condiment pastèque

ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de cinq fromages affinés, Mesclun acidulé

DESSERTS

LE CHOCOLAT

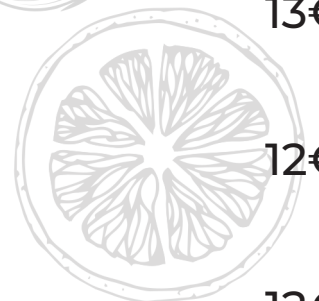
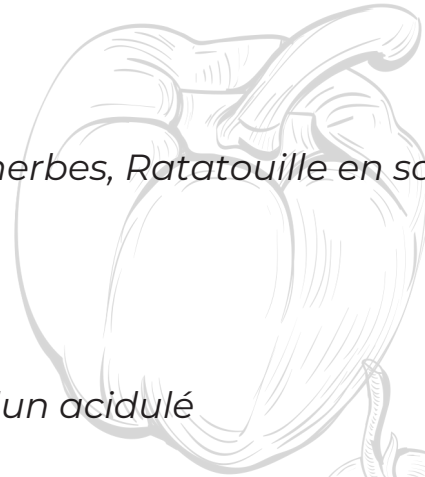
Soufflé en tartelette, Mandarine, Liqueur, Noisette

LA POMME GRANNY SMITH

Toute en fraîcheur, Thé Matcha, Sarriette, Manzana

LA FRAMBOISE

En plusieurs textures, Concombre, Verveine, Vin de framboise



27€

26€

27€

11€

13€

12€

12€



...et en menu

LE PLAN B

LE PLAN DU CHEF

Créez votre menu **sur mesure** : choisissez le nombre de temps, et **sélectionnez librement** vos entrées, plats, fromages et desserts sur la carte

Chaque "temps" est une **étape** de votre choix.

3 Temps 45€ | 4 Temps 55€ | 5 Temps 65€

N'hésitez pas à vous renseigner auprès de votre serveur

Menus surprises

LE PLAN DÉCOUVERTE 50€

Menu surprise en 4 services composé de deux entrées, un plat et un dessert.

Servi pour la table entière.

Sélection de fromages affinés en supplément (10€)

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

