

A close-up photograph of a white, possibly silk or satin, garment. The fabric is draped and folded, creating soft shadows and highlights. In the center, there is a dark grey or black logo consisting of a stylized, calligraphic letter 'B'. Below the 'B', the words 'LE PLAN B' are printed in a clean, sans-serif, uppercase font.

B
LE PLAN B

Avril 2026

ENTRÉES

LE FOIE GRAS

En opéra, Fraise, Rhubarbe, Crillon des Vosges

LE PAIN BAO

Garni de joue de porc, Épinard, Lin, Pois gourmand, Jus de cochon

L'ASPERGE

Verte et blanche déclinée en 8 façons

PLATS

LE CABILLAUD

Le dos confit à l'huile de noix, Céleri en quatre façons, Condiment vinaigré

LE COCHON

Le filet mignon laqué, Sauce soja, Miel, Carotte, Jus réduit

LE BOEUF

En tataki dans le rumsteak, Polenta, Chou-fleur, Sauce Albuféra

ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de cinq fromages affinés, Mesclun acidulé

DESSERTS

LE CHOCOLAT

Soufflé en tartelette, Mandarine, Liqueur, Noisette

LE SÉSAME NOIR

En parfait glacé, Yuzu, Limoncello, Praliné

LA RHUBARBE

En pavlova, Romarin, Grenadine

18€

17€

16€

26€

26€

27€

11€

13€

13€

12€

B

...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. 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 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

