

AU VERRE 12CL

BULLES

LAURENT PERRIER - CHAMPAGNE - ROSÉ - NM 14E

VINS BLANCS

FAMILLE PERRIN - CÔTES DU RHÔNE - NATURE - 2021 10E

DOMAINE VRIGNAUD - PETIT CHABLIS - 2022 13E

VILLARD - CHILI - CASABLANCA VALLEY - EPRESSION RESERVE - 2018 14E

VINS ROUGES

FAMILLE PERRIN - VINSOBRES - LES CORNUDS - 2020 10E

BODEGA AMALAYA - ARGENTINE - VALLE CALCHAQUI - MALBEC - 2022 12E

DOMAINE DES AMÉTHYSTES MICHEL GUIGNER - MORGON - CANON - 2022 13E

VIN ROSÉ

MINUTY - CÔTES DE PROVENCE - PRESTIGE - 2022 12E

RHÔNE 75CL

FAMILLE PERRIN - VINSOBRES - LES CORNUDS - 2020 45E

LOIRE 75CL

DOMAINE DES AUBUSIÈRES - VOUVRAY - SILEX - 2022 55E

BOURGOGNE

DOMAINE GUYOT - BOURGOGNE PINOT NOIR - 2022 70E

PROVENCE

MINUTY - CÔTES DE PROVENCE - PRESTIGE BLANC - 2022 55E

SOFTS 33L

HEY DUDE - les thés glacés 100% naturels
au basilic, à la pastèque ou à la pêche 7E

ON LEMON - les limonades 100% naturelles
à la rhubarbe ou au citron vert 7E

COLA ELIXIA - le cola artisanal made in France 7E

ENTRÉES

BOUILLON « CHANGUA », ŒUF MOLLET, CROÛTONS, HUILE DE CORIANDRE . 12E
Changua broth, soft-boiled egg, croutons, coriander oil

CEVICHE DE DAURADE, LECHE DE TIGRE, COING FRAIS & CONDIMENT AJI . 14E
Sea bream ceviche, leche de tigre, fresh quince & aji condiment

HUITRES, CONDIMENT D'AGRUMES, SALICORNE & CAVIAR AU VINAIGRE BALSAMIQUE . 14E
Oysters, citrus condiment, samphire & balsamic vinegar caviar

POITRINE DE COCHON CONFITE, CRÉMEUX DE CÈLERI RAVE INFUSÉ À LA MUSCADE
& POMME CARAMÉLISÉE AU GINGEMBRE . 17E
Confit pork belly, nutmeg-infused celeriac cream & ginger caramelized apple

PLATS

BAR NACRÉ, RISOTTO FAÇON "CAZUELA", MOULES, ÉMULSION DE TÊTE DE HOMARD
& CHIPS DE TOPINAMBOUR . 28E
Seared sea bass, 'Cazuela-style' risotto, mussels, lobster head emulsion
& Jerusalem artichoke chips

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE, SAUCE YASSA, ORZO, OLIVES
& OIGNONS CROUSTILLANTS . 23E
Yellow chicken supreme, Yassa sauce, orzo, olives & crispy onions

CAILLE RÔTIE, SAUCE MARCHAND DE VIN, CRÉMEUX DE CHAMPIGNONS,
CHÂTAIGNES & CHAMPIGNONS RÔTIS . 25E
Roasted quail, red wine sauce, mushroom cream, chestnuts & roasted mushrooms

GNOCCHI AU BEURRE NOISETTE, CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS AU VINAIGRE DE XÉRÈS,
CAROTTES MULTICOLORES GLACÉES AU MIEL DE THYM
& CRÉMEUX DE COURGE ÉPICÉ . 20E
Brown butter gnocchi, Brussels sprouts roasted in sherry vinegar, multicolored glazed
carrots with thyme honey & spicy squash cream

FROMAGE

CAMEMBERT RÔTI, MIEL, CROÛTONS, ÉMULSION DE CAMEMBERT & ÉCHALOTE . 9E
Roasted camembert, honey, croutons, camembert & shallot emulsion

DESSERTS

TARTELETTE AU CITRON, GEL D'AGRUMES, MANDARINE & FEUILLE DE MERINGUE . 12E
Lemon tartlet, citrus gel, mandarin & meringue leaf

BRIOCHE PERDUE, SORBET CITRON GINGEMBRE, ÉMULSION DE MASCARPONE
& TUILE AU CACAO . 13E
French toast, lemon ginger sorbet, mascarpone emulsion & cacao tuile

MENUS DÉGUSTATION

-

BALADE COLORÉE . 55E

CARTE BLANCHE EN 5 TEMPS

MENU POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

LA SELECTION DE VINS PLANTXA +29E

VOYAGE VOYAGE . 70E

CARTE BLANCHE EN 7 TEMPS

MENU POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

LA SELECTION DE VINS PLANTXA +39E

DÉJEUNER DU MARCHÉ

DEMANDEZ À NOS ÉQUIPES !

LE MENU DU JOUR, AU FIL DES SAISONS
ET DES INSPIRATIONS

ENTRÉE - PLAT

OU PLAT - DESSERT 28€

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 35€

DU MARDI AU VENDREDI, POUR LE DÉJEUNER UNIQUEMENT

PLANTXA