

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

CAVIAR D'AUBERGINE, BRIE, CHÈVRE, CROÛTONS, AJI DE PIPIAN . 10E
Eggplant caviar, brie cheese, goat cheese, croutons, Pipian aji

CEVICHE DE LIEU JAUNE, PATATE DOUCE, CONDIMENT FIGUE & FETA, BASILIC . 16E
Ceviche of pollack, sweet potato, fig & feta condiment, basilic

ŒUF PARFAIT, CRÉMEUX D'ARTICHAUT, CERFEUIL, ARTICHAUT FRIT . 12E
Œuf Parfait, creamy artichoke, chervil, fried artichoke

CARPACCIO DE VEAU, SAUCE GRIBICHE, CÂPRES . 14E
Veal carpaccio with gribiche sauce and capers

PLATS

VOLAILLE JAUNE RÔTIE, POMMES DE TERRE EN TEXTURES,
HARICOTS VERTS, SAUCE AU POIVRE . 24E
Roast yellow chicken, textured potatoes, green beans, pepper sauce

DAURADE, RISOTTO DE RIZ NOIR, FENOUIL CONFIT, SAUCE AU BEURRE BLANC . 29E
Sea bream, black rice risotto, fennel confit, beurre blanc sauce

QUINOA, LÉGUMES DE SAISON GLACÉS, AJO BLANCO, SAUCE VIERGE . 19E
Quinoa, glazed seasonal vegetables, ajo blanco, sauce vierge

POITRINE DE COCHON CONFITE, BROCOLI, PONZU, PICKLES D'OIGNON ROUGE AU MIEL . 26E
Pork belly confit, broccoli, ponzu, honey red onion pickles

DESSERTS

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

TARTELETTE DE FRAMBOISES, CRÈME À LA VANILLE, POIVRE,
COULIS DE FRAMBOISE À LA VERVEINE . 11E
Raspberry tartlet, vanilla cream, pepper, raspberry coulis with verbena

MOUSSE AU CHOCOLAT À L'HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL,
NOISETTES TORRÉFIÉES, OSEILLE . 10E
Chocolate mousse with olive oil, fleur de sel, roasted hazelnuts, sorrel

Supplément truffes 10€ / par plat

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

PRIX TTC/ SERVICE COMPRIS