

AU VERRE 12CL

BULLES

ARGENTINE - Hamalaya Brut	12E
JOSEPH PERRIER BRUT NATURE	12E

VINS BLANCS

ARGENTINE HAMALAYA - Torrontes - 2021	9E
DOMAINE DU CHALET POUILLY - Pouilly Fuissé - 2022	12E
HONGROIS (Hold Volgy) - Eloquence Tokajy - 2011	15E

VINS ROUGES

ARGENTINE - HAMALAYA - Malbec - 2021	9E
COTES DU RHONE ROUGE - «Les Vergers» - 2019	12E
CHILI PIPENO - Pais Carignan - 2019	9E

LOIRE 75CL

CHÂTEAU FOSSE SÈCHE - Arcane - 2018	60E
-------------------------------------	-----

BOURGOGNE 75CL

CÔTES DE NUIT - Village Château Premeaux - 2018	63E
---	-----

VALLÉE DU RHÔNE 75CL

CLUSEL-ROCH - Coteaux du Lyonnais Traboule - 2021	40E
---	-----

SOFTS 33CL

HEY DUDE - les thés glacés 100% naturels au basilic, à la pastèque ou au citron	6E
ON LEMON - les limonades 100% naturelles à la rhubarbe ou au citron vert	6E
BELLA LULA - la citronnade artisanale Bio made in France	6,5E

ENTRÉES

CEVICHE DE QUASI DE VEAU, POUTARGUE & AJI AMARILLO . 16E
Ceviche of veal from Aveyron, bottarga & aji amarillo

TOMATES MARINÉES AU MISO, CRÉMEUX DE STRACCIATELLA, VINAIGRE DE BANYULS . 14E
Tomatoes marinated in miso, creamy stracciatella, Banyuls vinegar

HUÎTRE N°3, CONDIMENT DE GROSEILLE,
TARTARE DE PÊCHE, SHISO POURPRE . 14E
Oyster n°3, currant condiment, peach tartare, purple shiso

SASHIMI DE THON BLANC FUMÉ AU THYM, PASTÈQUE, FETA, CITRON CONFIT . 15E
White tuna sashimi smoked with thyme, watermelon, feta, candied lemon

PLATS

TRUITE DE BAIGORRY, FLAN DE COURGETTES, ROULEAU BICOLORE DE COURGETTE FARCIE,
CONDIMENT AUBERGINE FUMÉE . 29E
Baigorry trout, zucchini flan, two-tone stuffed zucchini roll, smoked eggplant condiment

VOLAILLE JAUNE, MAÏS GLACÉ, POIREAUX FUMÉS, FREGOLA, BOUILLON DE VOLAILLE,
CONDIMENT DE POIVRON . 27E
Yellow poultry, glazed corn, smoked leeks, fregola, chicken broth, pepper condiment

SELLE D'AGNEAU FARCIE, CRESSON, CÉLERI RAVE CONFIT & CRÉMEUX INFUSÉ AU GENIÈVRE,
PRALINÉ DE NOIX . 32E
Stuffed saddle of lamb, watercress, confit celeriac & juniper-infused cream, walnut praline

ARTICHAUT BARIGOULE, NOISETTE, CERFEUIL, CRÉMEUX D'ARTICHAUT,
CONDIMENT RAISIN ROUGE, ÉMULSION ANISÉE . 21E
Barigoule artichoke, hazelnut, chervil, artichoke cream, red grape condiment, anise emulsion

DESSERTS

ASSIETTES DE FROMAGE AFFINÉS, CONDIMENTS . 12E
Plates of aged cheese, condiments

ENTREMETS CHOCOLAT, CRÈME INFUSÉE AU BEURRE DE CAFÉ, MOUSSE DE PISTACHE,
CARAMEL PRALINÉ À LA PISTACHE . 13E
Chocolate entremets, cream infused with coffee butter, pistachio mousse,
pistachio praline caramel

TARTE AUX CERISES, CRÈME D'AMANDE, CONFIT INFUSÉ AU POIVRE DE « KAMPOT » . 14E
Cherry tart, almond cream, confit infused with "kampot" pepper

MENUS DÉGUSTATION

-
BALADE COLORÉE . 55E
CARTE BLANCHE EN 5 TEMPS

VOYAGE VOYAGE . 70E
CARTE BLANCHE EN 7 TEMPS

LA SELECTION DE VINS PLANTXA +28E
3 VERRES DE VIN SÉLECTIONNÉS

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