

AU VERRE 12CL

BULLES

MICHEL GENET - CHAMPAGNE - MG BB NATURE - NM 16E

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

CEVICHE DE QUASI DE VEAU, LECHE DEL TIGRE, AJI AMARILLO . 17E
Veal ceviche, leche del tigre, aji amarillo

SEICHE, ARTICHAUT, HUACATAY . 16E
Cuttlefish, artichoke, huacatay

PALERON DE BŒUF, HOGAO, ÉMULSION DE MANIOC, ACHIOTE . 14E
Beef chuck, hogao, manioc emulsion, achiote

PLATS

TURBOT SAUCE XO, POMMES DE TERRE CONFITES « CHUPIN »,
CRÉMEUX FUMÉ, PICKLES DE NAVET . 33E
Turbot in XO sauce, «Chupin» confit potatoes, smoked cream, turnip pickles

VOLAILE JAUNE DES LANDES, ASPERGES VERTES, SAUCE CACAHUÈTE,
PIMENT ROCOTO, PETITS POIS « À LA FRANÇAISE », LARD DE COLONNATA . 31E
Yellow Landes chicken, green asparagus, peanut sauce,
rocoto pepper, peas «à la Française », Colonnata bacon

POIREAUX, CAROTTES ET ÉPINARDS EN FEUILLETÉ,
SAUCE AU BEURRE, VERVEINE, MAÏS, CUMIN . 25E
Leeks, carrots and spinach in puff pastry, butter sauce, verbena, corn, cumin

PRÉ-DESSERTS

ÉMULSION DE CAMEMBERT, MIEL, NOIX - CROÛTONS DE PAIN DE CAMPAGNE . 12E
Camembert, honey and walnut emulsion - Country-style bread croutons

TROU LATIN - SORBET DE CACTUS ET CITRON VERT, MEZCAL ARRANGÉ . 10E
Trou Latin - Cactus and lime sorbet, Mezcal arrangé

DESSERTS

ENTREMETS CHOCOLAT, CAFÉ ET PRALINÉ, GLACE PRALINÉ, SAUCE DE CACAO ET CAFÉ . 14E
Chocolate, coffee and praline entremets, praline ice cream, cocoa and coffee sauce

FRAISES, ESTRAGON, CRÉMEUX HERBACÉ, PAMPLEMOUSSE, SORBET À LA FRAISE DES BOIS . 14E
Strawberries, tarragon, herbaceous cream, grapefruit, wild strawberry sorbet

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