

## 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

VELOUTÉ DE COURGE, BEURRE NOISETTE, ÉMULSION DE CAMEMBERT,  
GRAINES DE COURGE, HUILE TRUFFÉE . 12E  
Pumpkin velouté, brown butter, Camembert emulsion, pumpkin seeds, truffle oil

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, KAKI, SAUCE CORAIL & TAPIOCA . 16E  
Scallop carpaccio, persimmon, coral sauce & tapioca

ESCARGOTS, TOMBÉE DE POIREAUX PERSILLÉE, CRÉMEUX DE CAROTTE,  
ÉMULSION AUX HERBES & CHIPS TOPINAMBOUR . 13E  
Snails, sautéed leeks with parsley, carrot cream, herb emulsion & Jerusalem artichoke chips

CEVICHE DE CHICHARRON, AJI DE MANGUE, PICKLES JALAPEÑOS & OIGNON ROUGEE . 14E  
Chicharrón ceviche, mango aji, pickled jalapeños & red onion

## PLATS

CABILLAUD, LENTILLES CORAIL, ÉPINARDS, SAUCE IODÉE AUX HERBES . 25E  
Cod, coral lentils, spinach, herb-infused iodized sauce

RUMSTECK AU POIVRE VERT, ROMAINE BRAISÉE, CONDIMENTS À LA CORIANDRE,  
PURÉE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉE . 29E  
Rump steak with green pepper sauce, braised romaine,  
coriander condiments, truffled mashed potatoes

JOUE DE PORC, TARTE TATIN AUX POIREAUX, CONDIMENT POIVRON FUMÉ,  
CACAHUÈTE & CHIPS DE SALSIFIS . 26E  
Pork cheek, leek tarte tatin, smoked pepper condiment, peanuts & salsify chips

MILLE-FEUILLE DE CÉLERI RAVE, JUS D'OIGNON BRULÉ & OIGNON CROUSTILLANT . 21E  
Celeriac mille-feuille, burnt onion jus & crispy onions

## FROMAGE

MILLE-FEUILLE DE BRIE FONDANT, POIRE CARAMÉLISÉE AU MIEL, NOISETTES TORRÉFIÉES . 12E  
Melted brie mille-feuille, honey-caramelized pear, roasted hazelnuts.

## DESSERTS

KIWI, NAMELAKA AU CHOCOLAT NOIR 75%, BISCUIT JOCONDE,  
RADICCHIO & CRUMBLE DE PAPRIKA FUMÉ . 14E  
Kiwi, dark chocolate 75% Namelaka, Joconde biscuit, radicchio & smoked paprika crumble

TIRAMISU, BISCUIT INFUSÉ AU CAFÉ AMADITO, CRÈME MASCARPONE AU COINTREAU,  
CROQUANT DE CACAO & ORANGE . 13E  
Tiramisu, coffee-infused Amadito biscuit, Cointreau mascarpone cream,  
cocoa crunch & orange

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