

## 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

TARTARE DE VEAU, JAUNE D'ŒUF CONFIT, ÉMULSION PARMESAN & CÂPRES . 15E  
Veal tartare, candied egg, parmesan emulsion & capers

CHAMPIGNONS RÔTIS, COULIS DE PERSIL & MENTHE, LARDONS FUMÉS CROUSTILLANTS,  
CRÉMEUX DE CHAMPIGNONS . 12E  
Roasted mushrooms, parsley & mint coulis, crispy smoked bacon, mushroom cremeux

CEVICHE DE DAURADE, LECHE DE TIGRE, COING FRAIS & CONDIMENT AJI . 17E  
Sea bream ceviche, leche de tigre, fresh coing & aji condiment

SOUPE À L'OIGNON, CHOCOLAT BLANC, CROÛTONS DE PAIN DE CAMPAGNE . 12E  
Onion soup, white chocolate, bread croutons

## PLATS

PALERON DE BŒUF CONFIT, JUS DE BŒUF, CRÉMEUX DE PANAIS ANISÉ  
& POIREAUX EN TEXTURES . 24E  
Beef chuck confit, beef juice, creamy parsnip & leek textures

THON MARINÉ AU PONZU, AJO BLANCO AU LAIT DE COCO,  
POLENTA À LA PLANCHA & COPEAUX DE LÉGUMES DE SAISON . 32E  
Marinated tuna in Ponzu, ajo blanco with coconut milk,  
polenta a la plancha & shavings of seasonal vegetables

RAVIOLIS AUX LÉGUMES DE SAISON, BOK CHOY RÔTI,  
BOUILLON À LA CITRONNELLE & POUSSÉS DE SOJA . 21E  
Seasonal vegetable ravioli, roasted bok choy, lemongrass bouillon & bean sprouts

CANARD, SAUCE MARCHAND DE VIN, POMMES DE TERRE CONFITES,  
CRÉMEUX DE BETTERAVE & CRESSON . 29E  
Duck, wine sauce, confit potatoes, beet & watercress cream

## FROMAGE

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

## DESSERTS

TARTELETTE DE SAISON, CRÈME PÂTISSIÈRE AU PIMENT DE JAMAÏQUE,  
COULIS À LA CANNELLE & AMANDES TORRÉFIÉS . 11E  
Seasonal tartlet, allspice pastry cream, cinnamon coulis & roasted almonds

MILLEFEUILLE GUARAPO, CRÈME DIPLOMATE À LA PANELA ACIDULÉE,  
PRALINÉ NOISETTE & GANACHE AU CHOCOLAT . 12E  
Millefeuille Guarapo, panela sour crème diplomate,  
hazelnut praline & chocolate ganache

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