

AU VERRE 12CL

CHAMPAGNE

JOSEPH PERRIER – BRUT NATURE 14E

VINS BLANCS

ARGENTINE - AMALAYA – 2021 7E

DOMAINE DE LABALLE – Terre basse – 2020 8E

THIERRY DROUIN – Pouilly Fuissé – 2018 10E

VINS ROUGES

ARGENTINE - AMALAYA – 2020 7E

CHILI - PIPENO – 2017 7E

VDF - SYRAH – Les Alexandrins – 2019 8E

CÔTEAUX BOURGUIGNON – Armand Heitz – 2020 9E

LOIRE

CHÂTEAU FOSSE SÈCHE – Arcane - 2018 58E

VALLÉE DU RHÔNE

VENTOUX – Fourmi Rouge – 2020 28E

ROSÉS PROVENCE 75CL

CHÂTEAU LA MARTINETTE – Rollier – 2018 28E

SOFTS 33CL

HEY DUDE - les thés glacés 100% naturels
au basilic, à la pastèque ou au citron 6E

BON LEMON - les limonades 100% naturelles
à la rhubarbe au ou citron vert 6E

ELLA LULA - la citronnade artisanale Bio made in France 6,5E

ENTRÉES

CEVICHE DE QUASI DE VEAU AVEYRONNAIS, POUTARGUE & AJI AMARILLO . 18E
Veal Ceviche, bottarga and aji amarillo chilli

MAIGRE EN GRAVLAX, CONDIMENT D'OSEILLE & AIL NOIR . 15E
Stone bass in gravlax, sorrel & black garlic condiment

ASPERGES VERTES EN FAGOT, BOUILLON VÉGÉTAL, CRÉMEUX D'ASPERGE & CERFEUIL . 12E
Green asparagus in a bundle, vegetable broth, creamy asparagus & chervil

PLATS

TRUITE DE RIVIÈRE FRANÇAISE, ARTICHAUT POIVRADE CUIT EN BARIGOULE,
CRÉMEUX D'ARTICHAUT, NOISETTE & CHIMICHURRI DE LOS INCAS . 26E
French river trout, artichoke cooked in barigoule,
creamy artichoke, hazelnut sauce & chimichurri Los Incas

FILET DE BŒUF AVEYRONNAIS, TARTE TATIN D'ÉCHALOTES,
CONDIMENT D'OIGNONS ROUGES & HERBES SAUVAGES, SAUCE MARCHAND DE VIN . 35E
Beef fillet from Aveyron, shallot tart tatin,
red onion & wild herb condiment, wine merchant sauce

CANNELLONI D'ÉPAULE DE COCHON, BAIE ROUGE, POLENTA & MAÏS FRAIS . 24E
Cannelloni of pig's shoulder, red berry, polenta & fresh corn

AUBERGINE CONFITE À LA TOMATE, PARMESAN, CAVIAR FUMÉ & PARMESAN TEXTURÉ . 19E
Confit aubergine with tomato, parmesan, smoked caviar & textured parmesan

DESSERTS

FRAISES GARIGUETTE, GÉNOISE FONDANTE DE PISTACHE, PERSIL,
CRÉMEUX CHEESECAKE, SORBET FRAISE & GEL CITRONNÉ AU BALSAMIQUE BLANC . 12E
Strawberry gariguettes, melting pistachio sponge cake, parsley,
creamy cheesecake, strawberry sorbet & white balsamic lemon gel

TARTE AU DOUBLE CHOCOLAT PRALINÉ, NOUGATINE D'AMANDE,
CRÈME LÉGÈRE INFUSÉE À LA VERVEINE & CACAO AMER . 11E
Double chocolate praline tart, almond nougatine,
light cream infused with verbena and bitter cocoa

MENUS DÉGUSTATION

-

BALADE COLORÉE . 48E

CARTE BLANCHE EN 4 TEMPS

ACCORD METS & VINS +25E

VOYAGE VOYAGE . 65E

CARTE BLANCHE EN 7 TEMPS

ACCORD METS & VINS +35E

DÉJEUNER DU MARCHÉ

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