

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

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

ŒUF PARFAIT, SALADE FRAÎCHE DE RADIS EN VARIÉTÉ & HERBES . 10E
Oeuf parfait, fresh rainbow radish salad & herbs

FENOUIL CONFIT, HOGAO FUMÉ, CONCOMBRE EN GASPACHO & ŒUFS DE TRUITE . 12E
Confit fennel, smoked hogao, cucumber gazpacho & trout roe

TIRADITO DE THONINE, CONDIMENT DE POIVRON & RICOTTA MAISON . 15E
Red tuna fish tiradito with bell pepper condiment & homemade ricotta

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

PLATS

RATATOUILLE, CAVIAR D'AUBERGINE FUMÉ & TOMATES EN VARIÉTÉ . 19E
Ratatouille, smoked eggplant caviar & tomato

CABILLAUD FARCI AU CHORIZO FRAIS, CITRON VERT & RISOTTO TOMATÉ . 27E
Stuffed cod with fresh chorizo, lime & tomato risotto

SUPRÊME DE VOLAILLE CUIT BASSE TEMPÉRATURE, CRÉMEUX DE CAROTTE FUMÉ,
PETITS POIS, MÛRES, OIGNON CONFIT & JUS DE MOËLLE . 28E
Slow cooked chicken supreme, smoked carrot cream,
peas, blackberries, candied onion & marrow juice

PITHIVIERS DE PIGEON & SON JUS, BLETTES, HARICOTS VERTS GLACÉS . 34E
Pithiviers of pigeon with juice, swiss chard, glazed green beans

DESSERTS

CLAFOUTIS DE CERISES AU THYM CITRON & SORBET CERISE-BASILIC . 10E
Cherry clafoutis with lemon thyme with cherry-basil sorbet

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 . 53E

CARTE BLANCHE EN 5 TEMPS

VOYAGE VOYAGE . 65E

CARTE BLANCHE EN 7 TEMPS

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

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