

## AU VERRE <sup>12CL</sup>

### 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 <sup>75CL</sup>

CHÂTEAU LA MARTINETTE – Rollier – 2018 28E

## SOFTS <sup>33CL</sup>

KOMBUCHA 9E

GINGER BEER ORIGINAL 8E

## ENTRÉES

CEVICHE DE QUASI DE VEAU, POUTARGUE, AJI AMARILLO . 18E

MAQUEREAU FUMÉ AU THYM, CRÉMEUX DE PISTACHE & ÉPINARDS . 15E

ASPERGES VERTES, AIL DES OURS, SEIGLE & ÉMULSION LARDÉE AU BANYULS . 12E

## PLATS

CABILLAUD NACRÉ, LARD DE COLONNATA,  
ÉMULSION DE BISQUE DE CREVETTES GRISES  
& SPAGHETTI DE POMMES DE TERRE BELLE DE FONTENAY . 27E

BŒUF CONFIT AU VIN ROUGE, HARICOTS DE SOISSONS ACIDULÉS  
& CACAHUÈTES . 26E

CÔTELETTES D'AGNEAU, POIREAU CONFIT & FUMÉ,  
ÉMULSION D'OIGNONS ROUGES AU MIEL, AIL CONFIT . 31E

CHOU-FLEUR RÔTI, GRATINÉ AU BEURRE DE PIMENT  
& SALADE DE PETITS POIS ACIDULÉS . 20E

## DESSERTS

BLANC-MANGER, CRÉMEUX AU THYM CITRON FUMÉ, OPALINE & GEL CITRONNÉ . 10E

FINANCIER AUX SHIITAKES, PRALINÉ, CRÈME LÉGÈRE & GLACE NOISETTE . 11E

## 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