

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 AUBUISIÈRES – 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 7E  
au basilic, à la pastèque ou à la pêche  
ON LEMON – les limonades 100% naturelles 7E  
à la rhubarbe ou au citron vert  
COLA ELIXIA – le cola artisanal made in France 7E

ENTRÉES

CROQUETAS AU BOUDIN NOIR, AJI, RAISINS, CRÉMEUX DE POIREAUX & AÏOLI . 13E  
Black pudding croquetas, aji, raisins, creamy leeks, aioli  
CEVICHE DE THON, LECHE DE TIGRE À LA MANGUE,  
PICKLES DE JALAPEÑOS, CONDIMENT PIMENT FUMÉ, BONITE . 18E  
Tuna ceviche, mango leche de tigre, pickled jalapeños, smoked chili condiment, bonito flakes  
ŒUF MOLLET, CHAMPIGNONS RÔTIS, SAUCE AU VIN ROUGE,  
CHAMPIGNONS DE PARIS CRUS . 12E  
Soft-boiled egg, roasted mushrooms, red wine sauce, raw Paris mushrooms  
VELOUTÉ DE POTIRON, GRENADE, SIPHON RICOTTA ET ROMARIN . 10E  
Pumpkin velouté, pomegranate, ricotta and rosemary espuma

PLATS

TAMAL – POLENTA CRÉMEUSE, CUISSE DE POULET BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE HOGAO,  
CAROTTES GLACÉES, CHIPS DE BANANE PLANTAIN . 25E  
Tamal – creamy polenta, slow-cooked chicken leg, hogao sauce, glazed carrots, plantain chips  
QUASI DE VEAU MARINÉ AU MISO, RISOTTO AU GRANA PADANO,  
COURGETTE FERMENTÉE, JUS & KALE CROUSTILLANT . 32E  
Veal rump marinated in miso, Grana Padano risotto, fermented zucchini, jus & crispy kale  
DAURADE EN CROÛTE D’OLIVES ET HERBES,  
PATATE DOUCE GRATINÉE À LA SAUCE MORNAY, CHOU ROMANESCO . 27E  
Sea bream in an olive and herb crust, sweet potato gratin with Mornay sauce, Romanesco cabbage  
FUSILLI, SAUCE AUX LÉGUMES D’AUTOMNE ET BEURRE NOISETTE,  
CHAMPIGNONS ERYNGII & BUTTERNUT RÔTI, ÉMULSION AUX AMANDES . 23E  
Fusilli, autumn vegetable sauce and brown butter, eryngii mushrooms & roasted butternut squash, almond emulsion

FROMAGE

TRIO DE FROMAGES ET CONDIMENTS AUX FRUITS DE SAISON . 14E  
Trio of cheeses and seasonal fruit condiments

DESSERTS

NAMELAKA AU CHOCOLAT NOIR DE TANZANIE, BISCUIT AU CAFÉ AMADITO,  
TERRE DE CHOCOLAT AU LAIT, GLACE AU SARRASIN GRILLÉ . 14E  
Tanzanian dark chocolate namelaka, Amadito coffee biscuit, milk chocolate crumble, toasted buckwheat ice cream  
PANNA COTTA AU CITRON, MIEL AUX 4 ÉPICES, BASILIC CROUSTILLANT,  
CRUMBLE AU GINGEMBRE, COULIS DE FRAMBOISE . 12E  
Lemon panna cotta, four-spice honey, crispy basil, ginger crumble, raspberry coulis

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

