

Maîtresse de maison : Nadia Socheleau
Chef de Cuisine : David Gallienne
Chef sommelier : Francesco Occulto

Notre philosophie ...

Privilégier les circuits courts pour partager avec vous le travail de nos artisans, paysans et vignerons.

LE PETIT JARDIN

Menu en 3 tableaux

52 €

Servi tous les jours sauf samedi soir et jours fériés

La Courge Butternut

En Velouté / Gnocchis de châtaignes / Poitrine de cochon

Ou

Le Haddock

Comme une salade de pommes de terre / Jaune d'œuf confit / Vinaigre balsamique / Café



L'Aile de raie

Bonbon vapeur / Spaghettis de chou-rave / Crevettes grises

Ou

La Pintade

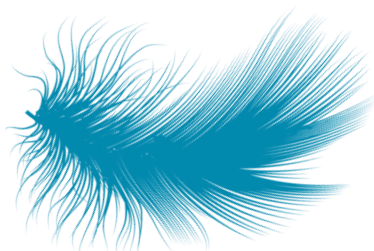
Au foin / Verjus / Champignons



Le Fromage

Ou

Le Dessert à la carte



A LA PLUME

Dégustation en 5 tableaux

85 €

L'IMPRESSIONNISTE

Dégustation en 7 tableaux

98 €

Ces menus, comme une toile blanche, sont à découvrir tout au long de votre repas, en toute confiance, et au gré de nos produits de saison. Nous jouerons ainsi sur la lumière, les couleurs, les textures ...
comme autant de balades inspirées d'ici et d'ailleurs.

Pour des raisons de fluidité et de qualité de service, ils sont à choisir pour l'ensemble de la table. Merci pour votre compréhension.

LES JEUNES ARTISTES

Menu entrée, plat et dessert – Carte blanche au Chef

22 €

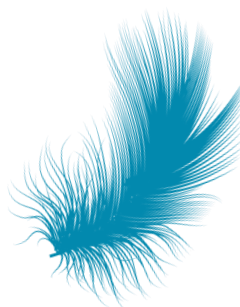
(Pour les enfants de moins de 12 ans)

Les ENTRÉES

La Courge Butternut En Velouté / Gnocchis de châtaignes / Poitrine de cochon	29 €
Le Haddock Comme une salade de pommes de terre / Jaune d'œuf confit / Vinaigre balsamique / Café	29 €
La Noix de coquille Saint-Jacques Tartare / Betterave / Caviar Daurenki de la Maison Pétroussian / Sorbet fromage blanc au caviar	38 €
La Grenouille En deux services : Tempura ail et persil / Bouillon Thaiï	35 €

Les PLATS

L'Aile de raie Bonbon vapeur / Spaghettis de chou-rave / Crevettes grises	38 €
Le Poisson des côtes normandes Fumé / Figue rôtie / Cèpes / Fruits secs / Lait d'avoine et amande	46 €
La Pintade Au foin / Verjus / Champignons	39 €
Le Veau Jarret braisé aux choux / carré / légumes / truffe blanche	46 €



Le FROMAGE & Les DESSERTS

Le Plateau de fromages Maison Priet à Vernon	14 €
La Poire Spéculos / Fenouil / Marmelade d'orange	18 €
Le Chocola'Thé Panna cotta au thé / Ganache chocolat / Shortbread cacao / Sabayon au thé	18 €
Le 1 000 Feuilles Caramel / Cacahuète salée	18 €
Le Pim's des Plumes Ananas-Passion / Sorbet ananas et coriandre	18 €

Le Jardin des Plumes, Une signature Eric Guérin !

Facebook, Instagram ... Localisez-vous et partagez vos photos #jardindesplumes #chefericguerin
Découvrez aussi les autres établissements signés Eric Guerin sur www.eric-guerin.fr