

Nadia Socheleau, Maîtresse de maison
David Gallienne, Chef de cuisine ; Francesco Occulto, Chef sommelier.

NOTRE PHILOSOPHIE : PRIVILÉGIER LES CIRCUITS COURTS POUR PARTAGER AVEC
VOUS LE TRAVAIL DE NOS ARTISANS, PAYSANS ET VIGNERONS.

LE PETIT JARDIN

52 € . Menu en 3 tableaux
Servi tous les jours sauf samedi soir et jours fériés.

Bœuf au poivre et silure fumé / Pressé / Lentillons du perche
Sorbet vinaigrette à la moutarde du Vexin

ou

Gamberro rosso / Tartare / Transparence de radis / Raifort

Volaille fermière / Quenelle de brochet / Crêtes de coq
Champignons des Carrières

ou

Lieu Jaune de ligne / Fèves / Petits pois / Bouillon de cosses / Citron vert

Fromage

ou

Dessert à la carte

À LA PLUME

78 € . Découverte en 5 tableaux

L'IMPRESSIONNISTE

98 € . Dégustation en 7 tableaux

Ces menus, comme des toiles blanches, 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.

JEUNES ARTISTES

22 € . Entrée + Plat + Dessert
Carte blanche au chef . Jusqu'à 12 ans

ENTRÉES

Bœuf au poivre et silure fumé Pressé / Lentillons du perche / Sorbet vinaigrette à la moutarde du Vexin	29 €
Gamberro Rosso Tartare / Transparence de radis / Raifort	32 €
Foie gras de canard Pomme / Persil / Citron / Bao d'escargot	33 €
Araignée de Mer En ravioli / Encornets / Combava	33 €

PLATS

Lieu Jaune de ligne Fèves / Petits pois / Bouillon de cosses / Citron vert	38 €
Sandre d'île de France Quinoa du Perche / Morilles / Bouillon végétal	38 €
Volaille fermière Quenelle de brochet / Crêtes de coq / Champignons des Carrières	38 €
Agneau du Perche À la braise / Ail, ail, ail.. / Navets nouveaux / Cresson	43 €

FROMAGE & DESSERTS

Plateau de fromages Maison Priet à Vernon	14 €
Choc'Atomik Tarte cru Villa Gracinda de chez Michel Cluizel / Harissa	18 €
Orange sanguine En différentes textures... Souvenir d'enfance	18 €
Pomme du Verger de la Cornouilleraie Confite / Crème fraîche / Vanille	17 €
Chocolat de chez Michel Cluizel Comme un « Pim's » aux fruits exotiques	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

Nadia Socheleau, Manager
David Gallienne, Head chef ; Francesco Occulto, Head sommelier.

OUR PHILOSOPHY : TO USE SEASONAL PRODUCT AND TO PROMOTE LOCAL SUPPLIERS
AND SHARE WITH YOU THE WORK OF OUR CRAFTSMAN, FARMERS AND WINE MAKERS.

LE PETIT JARDIN

52 € . 3 Courses

Served every day except Saturday evening and bank holiday.

Beef and smoked river fish / Terrine / Lentils from « Perche » region
Mustard and vinaigrette sorbet

or

Gamberro rosso (shrimp) / Tartare / Radish / Horseradish

Free range chicken / Pike quenelles / Cock's comb / Mushroom

or

Line caught pollack fish / Fava beans / Peas / Peas broth / Lime

Cheese

or

Dessert from à la carte

À LA PLUME

78 € . 5 courses tasting

L'IMPRESSIONNISTE

98 € . 7 courses tasting

The idea is not to refer to a painting or an artist, but to share with you our interpretation of impressionism through our "cuisine". We will use the light of the day, the colors, the textures... to propose you a menu like a chosen moment... This menu is served like a white canvas to be discovered along your meal in all seasons. For reasons of fluidity and quality of service, the menu will be for the whole table. Thank you for your understanding.

KIDS MENU

22 € . 3 courses . Let's discover new flavours ! . Until 12 years old

STARTERS

Beef and smoked river fish Terrine / Lentils from « Perche » region / Mustard and vinaigrette sorbet	29 €
La gamberry rosso (shrimp) Tartare / Radish / Horseradish	32 €
Duck Foie gras Apple / Parsley / Lemon / Snail bao (steamed bread)	33 €
Spider crab Dumpling / Squid / Kaffir lime	33 €

MAIN COURSES

Line caught pollack fish Fava beans / Peas / Peas broth / Lime	38 €
Pike perch Quinoa / Morel mushroom / Vegetal broth	38 €
Free range chicken Pike quenelles / Cock's comb / Mushroom	38 €
Lamb from « Perche » region Braised / garlic / Spring turnip / Watercress	43 €

CHEESE & DESSERTS

Cheese board Maison Priet in Vernon	14 €
Choc'Atomik Tart / Villa Gracinda grand cru chocolate from Michel Cluizel's factory / Harissa	18 €
Blood Orange a Childhood memory	18 €
Cornouilleraie's orchards apple Cream / Vanilla	17 €
Exotic fruit Pim's Passion fruit / Mango / Michel Cluizel's chocolate	18 €

Le Jardin des Plumes, Eric Guérin's signature.

Facebook, Instagram... Localize yourself on the social network and share your pictures with our hashtags :
#jardindesplumes #chefericguerin. Discover the others places signed by Eric Guérin on www.eric-guerin.fr