

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

55 €

Servi tous les jours sauf samedi soir et jours fériés

Le Pâté en croûte

Eryngii / Foie gras / Pickles de champignons / Mâche

Ou

L'œuf de poule

64' à 64°C / Maïs / Haddock / Épices marocaines



Le Poisson des côtes Normandes

Spaghettis de choux rave / Katsuobushi (bonite séchée/fumée) / Huile d'aneth

Ou

Le Lapin fermier

Fregola Sarda / Moutarde du Vexin / Algues nori



Le Fromage

Ou

Le Dessert à la carte

A LA PLUME

Dégustation en 5 tableaux

92 €

L'IMPRESSIONNISTE

Dégustation en 7 tableaux

105 €

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

L'œuf de poule 64' à 64°C / Maïs / Haddock / Épices marocaines	29 €
Le Pâté en croûte Eryngii / Foie gras / Pickles de champignons / Mâche	31 €
Les escargots de la Broche Gyoza / Menthe / Racine de persil / bouillon de poule à la réglisse	35 €
La Noix de Saint-Jacques de la Baie de Seine Contisée aux oreilles de cochon / Cresson / Truffe / Graines de piaf...	38 €

Les PLATS

Le Sandre d'Ile de France Risotto d'épeautre / Champignons / Lait d'avoine / Poutargue / Céleri branche	39 €
La Grenouille En deux services : Tempura ail et persil / Bouillon Thaiï	45 €
Le Lapin fermier Fregola Sarda / Moutarde du Vexin / Algues nori	39 €
Le Chevreuil et Foie gras En Croûte de pain d'épices / Navets boule d'or / Fruits de la passion	45 €

Le FROMAGE & Les DESSERTS

Le Plateau de fromages Maison Priet à Vernon	15 €
La Pomme Confite au beurre / Caramel au beurre salé / Crème glacée vanille	18 €
Le ChocoTruffe Chocolat de la Maison Cluizel / Crème glacée à la truffe	18 €
Le Baba Rhum / Agrumes	18 €
Le Pim's des Plumes Lait de coco / Sauce chocolat / Crème glacée au panais	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