

plume • cuisine d'auteur

...En ce moment nous vous Proposons :

Notre Menu Dégustation à l'Aveugle en Quatres Temps 70€

- Le Marbré de Foie Gras à la Sangria, Chutney de de Fruits d'Hivers 24€
- Les Huitres d'Uthah Beach, Ricotta, Vierge au Céleri 21€
- La Truffe Melanosporum, Jaune D'œuf, Ratte, Saucisse de Morteau 25€
- La Saint Jacques en Carpaccio, Cresson, Choux Fleur, Agrumes 23€
-
- Le Merlu, Palourdes, Oignons Grelots, Gaspachuelo 34€
- Le Bœuf de la Queue à la Langue, Potimarron, Soubressade 36€
- Ceci n'est pas un Lièvre à la Royale, Légumes Racines (Extra Truffe + 3€) 39€
- Les Ris de Veau, Purée de Pomme de Terres, Calçot, Parmesan 48€
-
- Le Saint Nectaire Fermier 16€
- Le Crémeux au Chocolat, Noisette, Passion, Safran 13€
- La Brioche Perdue, Mangue, Pignons de Pain 13€
- Le Mont Blanc, Clémentines, Yuzu, Marron 13€

Merci de nous signaler toutes formes d'allergies
Toutes nos viandes sont Françaises, notre poisson est pêché sur nos côtes atlantiques.
Nous privilégions, les circuits courts, les légumes de pleine terre et l'agriculture biologique
Nos vins sont essentiellement Biologiques, Biodynamiques et Natures.