

## Nos Menus Dégustations

**LA TOILE BLANCHE 195€**  
EN 9 TABLEAUX

**L'IMPRESSIONNISTE 175€**   
EN 7 TABLEAUX

**À LA PLUME 145€**   
EN 5 TABLEAUX

**L'ARTISTE 95€**   
EN 4 TABLEAUX

SERVI AU DÉJEUNER / HORS WEEK-END & JOURS FÉRIÉS

## Menu à la carte

**UNIQUEMENT AU DÉJEUNER  
MERCREDI | JEUDI | VENDREDI**

(DÉTAILS DES PRIX CI-CONTRE)

## Nos Accords mets et vins

**LES 3 VERRES DE 10cl – 55€ CLASSIQUE | 75€ PRESTIGE**  
**LES 5 VERRES DE 8cl – 75€ CLASSIQUE | 100€ PRESTIGE**  
**LES 7 VERRES DE 6cl – 85€ CLASSIQUE | 120€ PRESTIGE**

ORIGINE DES VIANDES : FR / UE . PRIX NETS - SERVICE COMPRIS  
POUR VOTRE INFORMATION ET EN VERTU DU DÉCRET 2015-47 DU 17 AVRIL 2015,  
NOTEZ QUE NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES.  
LA LISTE EST DISPONIBLE AUPRÈS DE NOTRE MAÎTRE D'HÔTEL.

**LA TOMATE FARCIE**  
AUX HERBES DU JARDIN  
38€



**LES CUISSES DE GRENOUILLES**  
AUX HERBES DU JARDIN  
48€ (EN ENTRÉE) | 68€ (EN PLAT)



**LA CREVETTE IMPÉRIALE**  
RADIS | RAIFORT | YUZU  
48€



**LE GÂTEAU DE POMMES DE TERRE**  
SAUCE À MANGER | CRESSON  
42€



**LE TURBOT BLACK AND WHITE**  
PIED DE COCHON | NOISETTE | PERSIL  
55€



**LE LAPIN AUX MOULES**  
ESTRAGON | SALICORNE | COURGETTE  
| EXTRACTION POIVRON VERT  
54€



**LA BROUSSE DE BREBIS**  
POMME | POIRE | PLANTE FROMAGE  
19€



**LE CHOU-FLEUR ... LE VRAI !**  
MÛRE | BASILIC POURPRE  
25€



**LA FIGUE ...**  
A LA CHAUX | NOISETTE | FEUILLE DE FIGUIER  
30€

LE *Jardin* DES *Plumes*  
RESTAURANT | HÔTEL DE CHARME

*Our Degustation Menus*

**LA TOILE BLANCHE 195<sup>€</sup>**  
9 COURSES

**L'IMPRESSIONNISTE 175<sup>€</sup>**   
7 COURSES

**À LA PLUME 145<sup>€</sup>**   
5 COURSES

**L'ARTISTE 95<sup>€</sup>**   
4 COURSES

SERVED AT LUNCH / WEEK-END AND BANK HOLIDAYS EXCLUDED

*Menu à la carte*

**ONLY FOR LUNCH**  
**WEDNESDAY | THURSDAY | FRIDAY**

(PRICE DETAILS ON THE RIGHT)

*Our wine pairings*

**3 GLASSES OF 10CL – 55<sup>€</sup> CLASSIC | 75<sup>€</sup> PRESTIGE**  
**5 GLASSES OF 8CL - 75<sup>€</sup> CLASSIC | 100<sup>€</sup> PRESTIGE**  
**7 GLASSES OF 6CL - 85<sup>€</sup> CLASSIC | 120<sup>€</sup> PRESTIGE**

MEAT ORIGIN : FR / UE

FOR YOUR INFORMATION AND ACCORDING TO THE DECREE 2015-47 OF THE 17TH APRIL 2015,  
PLEASE NOTE THAT OUR DISHES MAY CONTAIN ALERGENS.

NET PRICES – INCLUDING SERVICE

**THE STUFFED TOMATOES**

WITH GARDEN HERBS

38€



**FROGS LEGS**

COCO DE PAIMPOL | TAGETE

48€ (STARTERS) | 68€ (MAIN DISH)



**IMPERIAL PRAWNS**

RADISH | RAIFORT | YUZU

48€



**POTATO CAKE**

COALFISH | WATERCRESS

42€



**BLACK AND WHITE TURBOT**

PIG'S TROTTER | HAZELNUT | PARSLEY

55€



**RABBIT WITH MUSSELS**

TARRAGON | SAMPHIRE | VIOLON ZUCCHINI | GREEN PEPPER EXTRACTION

54€



**SHEEP BUSH**

APPLE | PEAR | CHEESE PLANT SORBET

19€



**CAULIFLOWER**

BLACKBERRY | PURPLE BASILIC

25€

**FIG**

« À LA CHAUX » | HAZELNUTS | FIG LEAVES

30€

