

## Nos Menus Dégustations

**LA TOILE BLANCHE 195<sup>€</sup>**  
EN 9 TABLEAUX

**L'IMPRESSIONNISTE 175<sup>€</sup>**   
EN 7 TABLEAUX

**À LA PLUME 145<sup>€</sup>**   
EN 5 TABLEAUX

**L'ARTISTE 95<sup>€</sup>**   
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<sup>€</sup> CLASSIQUE | 75<sup>€</sup> PRESTIGE**  
**LES 5 VERRES DE 8cl – 75<sup>€</sup> CLASSIQUE | 100<sup>€</sup> PRESTIGE**  
**LES 7 VERRES DE 6cl – 85<sup>€</sup> CLASSIQUE | 120<sup>€</sup> 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 DIPONIBLE AUPRÈS DE NOTRE MAÎTRE D'HÔTEL.

### L'OIGNON

... COMME UNE SOUPE À L'OIGNON | SOUVENIRS D'ENFANCE

36€



### LA CREVETTE IMPÉRIALE

RADIS | RAIFORT | YUZU

42€



### LE SPARASSIS CRÊPU

A LA MODE DE CAEN

38€



### LE GÂTEAU DE POMMES DE TERRE

SAUCE À MANGER | CRESSON

48€



### LE POISSON DE PETITE PÊCHE

BUTTERNUT | CHÂTAIGNE | CORIANDRE

58€



### LE PITHIVIERS DE CANARD

COING | FOIE GRAS | BETTERAVE TROMPETTE

60€



### LE CAMEMBERT

EN ÉMULSION | POIRE À POIRÉ

19€



### LE CHOU-FLEUR ... LE VRAI !

MÛRE | BASILIC POURPRE

25€

### LE LAIT DE FERME

RIZ | CANNELLE ... FAUSSE TEURGOULE

28€



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 ONION**

... LIKE ONION SOUP | CHILDHOOD MEMORIES

36€



**IMPERIAL PRAWNS**

RADISH | RAIFORT | YUZU

42€



**SPARASSIS CRISPA MUSHROOM**

CAEN STYLE

38€



**POTATO CAKE**

EELFISH | WATERCRESS

48€



**SMALL-SCALE FISH**

BUTTERNUT | CHESTNUT | CORIANDER

58€



**DUCK PITHIVIERS**

QUINCE | FOIE GRAS | BEETROOT

60€



**CAMEMBERT**

IN EMULSION

19€



**CAULIFLOWER**

BLACKBERRY | PURPLE BASILIC

25€

**FARM MILK**

RICE | CINNAMON | REINVENTED TEURGOULE

28€

