



le clair de la plume

Menu Confiance

« des Hommes, des Produits, une Histoire »

en 4 chapitres 115 euros

entrée, plat mer, plat terre, dessert & intermèdes

en 5 chapitres 135 euros

entrée, plat mer, plat terre, fromage, dessert en 2 services

Le Chef Julien ALLANO & son Equipe vous invitent à une expérience autour des meilleurs produits du moment, dont l'essentiel a été sélectionné dans notre Région auprès de producteurs passionnés. Une découverte en plusieurs chapitres, en prenant soin de vos impératifs alimentaires ; il n'est ainsi pas proposé de menu détaillé ni de carte.

Pour les gastronomes de moins de 12 ans, le Chef concocte un plat et un dessert, accompagné d'une boisson : 38 euros.



Déjeuner découverte

en 3 services, 85 euros

proposé au déjeuner du mercredi au samedi inclus, hors fériés.



Exclusif

Découvrez une réinterprétation de plats légendaires, issus de la cuisine bourgeoise, tels que la « poularde en croûte de sel », le « lapin à la royale », le « bœuf Wellington »... Des plats à partager, préparés exclusivement pour vous, sur commande une semaine à l'avance.

« Nous vous invitons à partager une cuisine basée sur la Tradition culinaire, avec le souci particulier du produit et de son intégrité. Une cuisine faite en Equipe, avec le cœur tout simplement. »

Julien ALLANO, Chef de Cuisine
Cédric PERRET, Chef Pâtissier

Le restaurant Gastronomique est ouvert du mercredi au dimanche, au déjeuner et au dîner.
Découvrez le Bistro, à la Ferme Chapouton, ouvert tous les jours.
Réservation conseillée au 04 75 91 81 30



2, PLACE DU MAIL 26230 GRIGNAN +33 (0)4 75 91 81 30 - WWW.CLAIRPLUME.COM

 **les Collectionneurs**
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs