



le clair de la plume

Menu Collection Automne 2018

« des Hommes, des Produits, une Histoire »

en 3 chapitres 75 euros

entrée, plat, dessert & intermèdes

en 4 chapitres 95 euros

entrée, plat mer, plat terre, dessert & intermèdes

en 5 chapitres 115 euros

entrée en 2 services, 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. Pour les gastronomes de moins de 12 ans, le Chef concocte un plat et un dessert, accompagné d'une boisson : 38 euros.



Menu Ephémère

en 3 services, 45 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, Hôtelières, Voyageurs