



# 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.



## 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 au déjeuner le samedi et le dimanche  
& au dîner du mercredi au dimanche.

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