

# plume • cuisine d'auteur

## En ce moment nous vous Proposons :

- Les Girolles, Sabayon à l'Hydromel, Abricots, Tagette 24€
- Le Crudo de Langoustines, Radis Daikon, Citron Vert (Caviar Oscietre de la Maison Kaviari + 10€) 23€
- La Burrata, Tomates, Pêche, Poutargue 19€
- Le Saumon Fumé, Choux Fleur, Condiment au Quetsches 20€
  
- La Pêche du Jour, Purée de Brocolis, Gribiche 36€
- Le Quasi de Veau, Trompettes de la Mort, Polenta, Chimichurri 42€
- Le Gigot d'Agneau Roti, Maïs, Aubergine, Harissa 38€
- La Côte de Cochon à partager, Blettes, Choux Pointu, Haricots 60€
  
- La Sélection de Fromages Marie Quatrehomme 16€
- Le Cœur D'Ananas, Shiso Vert, Sorbet Thym Citron, Cacahuette 13€
- Le Crémeux au Chocolat, Safran, Passion, Noisette 13€
- Le Cheese Cake, Figue, Litchi, Bergamote 13€

Merci de nous signaler toutes formes d'allergies

Toutes nos viandes sont Françaises, notre poisson est pêché sur nos côtes atlantiques.

Nous privilégions, les circuits courts, les légumes de pleine terre et l'agriculture biologique

Nos vins sont essentiellement Biologiques, Biodynamiques et Natures

La maison n'accepte pas les chèques et les tickets restaurant. Prix TTC Service compris

**PLUME CUISINE D'AUTEUR**

24 rue Pierre Leroux, 75007 Paris - 01 43 06 79 85

@restaurantplume

www.restaurantplume.com