



la plume

Du pain sans gluten est à votre disposition / Gluten-free bread is available

Prix nets TTC en euros, toutes taxes comprises / VAT net price including taxes and services

Origine des viandes : U.E. / Meat origin: E.U

Produits allergènes : information disponible à l'accueil

Prix valable du 1<sup>er</sup> janvier 2022 au 31 décembre 2022 / Prices valid from 1 January 2022 to 31 December 2022

## La Plume s'engage

La Plume est engagée dans une démarche locale auprès de producteurs amoureux du terroir et des produits de niche. Nous choisissons au grès de nos découvertes et de nos rencontres des produits connus ou non du terroir des Hauts-de-France et de la région parisienne. Cette démarche vise à valoriser des produits parfois méconnus, des modes de culture raisonnés et à limiter les effets négatifs des approvisionnements lointains ou hors saison qui pèsent sur l'environnement. Nous prôtons un partenariat avec nos producteurs et fournisseurs qui vise à chercher, trouver et découvrir des produits rares. A mettre en avant des artisanats, des méthodologies et des savoir-faire révélateurs d'identités et vecteurs de goûts. Notre complicité avec nos partenaires nous permet l'accès à des produits faits sur-mesure, c'est-à-dire à la mesure de nos besoins, de nos envies, de vos papilles.

Dans cette mouvance, nous expérimentons à l'échelle du domaine la culture d'un potager et l'implantation de ruches qui en saison et de manière ponctuelle viennent enrichir nos menus et nous permettent de développer une économie locale et solidaire. A la Plume, tout ce qui se trouve dans l'assiette a une histoire, une histoire plus riche que l'assiette elle-même.

Cette carte est le premier acte de la réouverture de "La Plume". Elle met l'accent sur les produits de la terre, de la mer et sur leurs alliances.

Ces plats sont construits sur des saveurs iodées, fumées, torréfiées, acidulées en associant des styles et imaginaires culinaires variés.

Le goût umami est très présent. Considéré comme la cinquième saveur après le sucré, le salé, l'amer et l'acide. Il se traduit du japonais par "goût délicieux".

Le chef Paul Thévenin et sa brigade

## Menu La Plume – 59

*Déjeuners et dimanche soir*

### Nos desserts

Le Chocolat 16

Variations de chocolats grands crus

La Rhubarbe 17

Tourteau au Fromage de Chèvre Frais,  
Variations autour de la Rhubarbe et Hibiscus

Le Citron 18

Comme une tarte au citron, sésame & olive

La Mer

Tourteau Frais, Gel de Nage en Transparence de Radis,  
Cannelloni de Tourteau au Radis Daïkon, Coulis de Mélisse

OU

La Terre

Oeufs de caille, Oeuf de poule, Maïs & Shiitake de Mery sur Oise

~ ~

La Mer

Bonite, Asperges et Huile d'Olive

OU

La Terre

Suprême de volaille de Licques, Foie-gras du sud-ouest,  
Champignons de Mery sur Oise

~ ~

Le Chocolat

Variations de chocolats grands crus de plantation

OU

La Rhubarbe

Tourteau au Fromage de Chèvre Frais,  
Variations autour de la Rhubarbe et Hibiscus

## Nos entrées

La Terre	18
Oeufs de caille, Oeuf de poule, Shiitake de Méry-sur-Oise, Maïs	
La Mer	22
Tourteau Frais, Gel de Nage en Transparence de Radis, Cannelloni de Tourteau au Radis Daïkon, Coulis de Mélisse	
La Terre & La Mer	26
Langoustines, Os à moelle des Hauts-de-France, Riz & Betterave	

## Nos plats

La Terre	36
Suprême de volaille de Licques, Foie-gras du sud-ouest, Champignons de Méry sur Oise	
La Mer	32
Bonite, Asperges et Huile d'Olive	
La Terre & La Mer	41
Filet de Boeuf des Hauts de France, Prunes Umeboshi, Huîtres de nos Côtes	