

LES INSTANTS PLURIEL'

*Portés par l'inspiration du chef,
nos menus sont susceptibles d'évoluer.*



IMPRESSION

Proposé le midi, du lundi au samedi *

Menu en 3 séquences - 35€

Carotte - citron - bœuf

Porcelet - pistache - poire

Plateau de fromages - condiment (+15€)

Chicorée - cacahuète - caramel

Prix ttc service compris

** Hors jours fériés*

EXPRESSION

Menu en 5 séquences - 60€

Les Plurielles salées (3 pièces)

Poireau - œuf - brède mafane

Saint-Jacques - salsifis - salicorne

Bœuf - huître - betterave

Tommette de brebis - sakura - noix (+8€)

Plateau de fromages - condiment (+15€)

Noix - coing - bergamote

Agrume - dulce - baie pomelo

Les Plurielles sucrées (2 pièces)

IMMERSION

Menu en 6 séquences - 80€

Les Plurielles salées (5 pièces)

Poireau - œuf - brède mafane

Saint-Jacques - salsifis - salicorne

Turbot - persil racine - cèpe

Bœuf - huître - betterave

Tommette de brebis - sakura - noix (+8€)

Plateau de fromages - condiment (+15€)

Noix - coing - bergamote

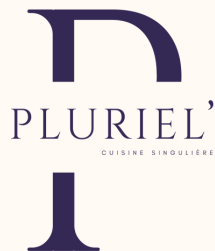
Chocolat Saint Domingue - levure - Saké kasu

Les Plurielles sucrées (3 pièces)

Carte proposée le midi, du lundi au samedi**La mise en bouche****Les Plurielles salées** (5 pièces) 24€*Délicates mises en bouche apéritives qui dévoilent un aperçu de l'univers culinaire du chef***Les entrées****La carotte** 13€*citron - bœuf***Le poireau** 14€*œuf - brède mafane***La Saint-Jacques** 18€*salsifis - salicorne***Les plats****Le porcelet** 23€*pistache - poire***Le bœuf** 28€*huître - betterave***Le turbot** 34€*persil racine - cèpe***Les fromages****Le plateau de fromages** 20€*Sélection de fromages - Condiment maison***Les desserts****La chicorée** 13€*cacahuète - caramel***L'agrumes** 15€*dulce - baie pomelo***Le chocolat Saint Domingue** 15€*levure - saké kasu***Les bouchées sucrées****Les Plurielles sucrées** (3 pièces) 16€*Trio de mignardises sucrées qui prolongent, avec gourmandise, le souvenir du moment passé à notre table*

LA CARTE TRAITEUR FESTIVE

Du 01.12.2025 au 31.12.2025



À notre table, la gastronomie se vit au fil des saisons, des souvenirs et des rencontres. Une cuisine d'auteur sincère et nuancée, signée par le chef Johann Cornet.

Pour les fêtes, découvrez [Voie lactée] : une carte traiteur à emporter, où nos créations se déploient comme des constellations, pour vous faire pleinement profiter de la magie des instants partagés.

www.plurielsaintomer.frcontact@plurielsaintomer.fr[pluriel_saint_omer](https://www.instagram.com/pluriel_saint_omer)[Pluriel' Saint-Omer](https://www.facebook.com/Pluriel'Saint-Omer)

[VOIE LACTÉE]



<http://urls.fr/-el8Bv>

LA SAINT-SYLVESTRE

Mercredi 31 décembre 2025, soir



MENU **VOIE LACTÉE**

Les Plurielles salées

Salsifis - caviar - café

Foie gras - bœuf fumé - échalote

Huître de l'Impératrice - courge - Comté 18 mois

Saint-Jacques - camomille - colza

Chapon - noisette - umeboshi

Boulet de Cassel - coing - raifort

Agrumes - sésame noir

Myrtille - cassis - vanille de Madagascar

Les Plurielles sucrées

160€ par personne (comprend 1 coupe de champagne)

230€ par personne avec accord mets & boissons en 5 temps



86 RUE CARNOT, SAINT-OMER

WWW.PLURIELSAINTOMER.FR

07.67.41.91.41