

LES INSTANTS PLURIEL'

*Portés par l'inspiration du chef,
les créations culinaires sont susceptibles d'évoluer.*

IMPRESSION

*Proposé le midi,
du lundi au samedi
(hors jours fériés)*

Menu en 3 séquences - 35€

Le menu [Impression] offre un aperçu de la cuisine du chef telle une entrée en matière avec un format pensé pour le rythme du midi, sans rien céder à l'exigence, à l'émotion ni à la générosité.

EXPRESSION

Proposé le midi & le soir

Menu en 5 séquences - 60€

Le menu [Expression] propose une exaltante découverte de la cuisine du chef. Chaque plat en révèle sa signature culinaire, élégante & expressive, dans un rythme harmonieux qui laisse place au plaisir de l'instant et au partage.

IMMERSION

Proposé le midi & le soir

Menu en 6 séquences - 80€

Le menu [Immersion] dévoile l'empreinte culinaire et la personnalité du chef dans son entièreté. Un menu dégustation pensé pour prendre le temps, mettre en lumière les accords et les nuances d'une véritable cuisine d'auteur, précise, sensible & technique.

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

Le maigre 14€

persil racine - bonite séchée

Le céleri 15€

lard de Colonnata - verjus

La langoustine 18€

chou blanc

Les plats

La volaille 23€

Comté 18 mois - umeboshi

Le porcelet 24€

pistache de Bronte - poire

L'eiglefin 29€

topinambour - café

Les fromages

La tomme de Cambrai 12€

courge - laurier

Le plateau de fromages 20€

Sélection de fromages - Condiment maison

Les desserts

L'orange sanguine 13€

thym citron - miel

Le kiwi 14€

avoine - camomille

Le chocolat Saint Domingue 15€

Guignolet - poivre noir du Kerala

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 SAINT-VALENTIN

Pour cette Saint-Valentin, Pluriel' déclare sa flamme avec **[J'EN GRILL POUR TOI]** ! Un univers pensé comme une attention, où braises & fumaison accompagnent les émotions. Pour célébrer l'amour, les rencontres & le bonheur d'être ensemble, deux façons de vivre l'instant : à notre table gastronomique, le temps d'un moment partagé, complice & chaleureux ou chez vous, avec notre carte traiteur à emporter.

INCANDESCENCE

3 SÉQUENCES - 45€/PERS.

***Menu proposé exclusivement le midi,
vendredi 13 février & samedi 14 février 2026***

Plurielle salée (1 pièce)

Picanha séchée

Veau - crevette - topinambour

Boeuf - salsifis - lait Ribot

Citron grillé - verveine - avoine

Plurielle sucrée (1 pièce)

Poire - stracciatella fumée

SUR LES BRAISES

5 SÉQUENCES - 95€/PERS.

Menu proposé les 13, 14 & 15 février 2026.

Disponible avec accord mets & boissons en 4 temps : 145€/pers.

Plurielles salées (3 pièces)

Saint-Jacques fumée

Homard grillé

Picanha séchée

Foie gras - céleri - pomme verte

Veau - crevette - topinambour

Boeuf - salsifis - lait Ribot

Citron grillé - verveine - avoine

Chocolat Tanzanie 75% - cochon - Earl grey

Plurielle sucrée (2 pièces)

Pomme d'amour

Poire - stracciatella fumée

LA CARTE SAINT-VALENTIN À EMPORTER

Du jeudi 12.02.2026 au dimanche 15.02.2026

LES NAVETTES

Le cœur surprise 22,00€

Assortiment de 12 navettes garnies :
Haddock (x4), magret de canard (x4),
poitrine de cochon (x4)

Les navettes garnies 14,00€

Assortiment de 9 navettes garnies :
effiloché de bœuf (x3), jambon fumé (x3),
écume de Wimereux (x3)

LES PLURIELLES SALÉES

Pièces cocktails apéritives.

Le bœuf 12,00€

Roll brioché garni de picanha séchée -
condiment estragon (6 pièces)

La Saint-Jacques 12,00€

Sablé aux graines de colza - tartare de
Saint-Jacques aux agrumes (6 pièces)

Le foie gras 13,00€

Canapé de foie gras - gelée pomme
& céleri branche (6 pièces)

Le plateau de plurielles salées 20,00€

Assortiment de 12 plurielles salées :
bœuf (x4), Saint-Jacques (x4), foie gras (x4)

LES PIÈCES FUMÉES

La noix de Saint-Jacques 10,00€

Le plateau tranché (+/- 80g)

La crevette 8,00€

Le plateau de 8 pièces (+/- 140g)

Le magret de canard 9,00€

Le plateau tranché (+/- 80g)

Le plateau fumaison 29,00€

Assortiment de noix de Saint-Jacques fumée,
crevette fumée, picanha séchée, magret de
canard fumé (+/- 280g)

LE FOIE GRAS

Le foie gras nature 17,00€

La pièce (+/- 125g)

Le foie gras fumé 19,00€

La pièce (+/- 125g)

LE PAIN

Le pain Pluriel' Tradition 3,40€

Marguerite cerclée 4 boules

LES PLURIELLES SUCRÉES

Mignardises sucrées.

La pomme d'amour 8,00€

Confit de pomme - caramel au sucre fumé
(4 pièces)

La pavlova 7,00€

Meringue - crème montée à la vanille -
cerise amarena (4 pièces)

La poire 8,00€

Cuir de poire - stracciatella à la vanille
fumée (4 pièces)

Le plateau de plurielles sucrées 18,00€

Assortiment de 12 plurielles sucrées : pomme
d'amour (x4), pavlova (x4), poire (x4)

LE DESSERT

La flamme 🔥 14,00€

Entremet 2 personnes à partager

Vanille fumée - poire - cacao - ingrédient mystère 🐾



POUR RÉSERVER VOTRE TABLE

POUR PASSER COMMANDE

07.67.41.91.41

86 RUE CARNOT, SAINT-OMER

WWW.PLURIELSAINTOMER.FR