



LE GUIDE
MICHELIN

David Gallienne
invite **Pierre Sang**
au **Jardin des Plumes**
ce **vendredi 19 septembre**
au **soir !**

Dîner à quatre mains :
David Gallienne x Pierre Sang

Vendredi 19 septembre – Le Jardin des Plumes, Giverny

Le Jardin des Plumes ouvre sa cuisine à un invité de marque :

Pierre Sang Boyer rejoint **David Gallienne** pour un dîner à quatre mains,
le **vendredi 19 septembre au soir**.

Une rencontre en une soirée, plaçant le terroir normand face à l'audace franco-coréenne de Pierre Sang, pour un dialogue de saveurs ciselé et convivial entre Top Chefs, dans la maison étoilée de Giverny.



Le menu (en 6 services)

- **La Tomate** – kasundi, herbes du jardin
Accord : AOP Bandol, **Château de Pibarnon**, rosé, 2022

- **L'Œuf parfait** – lentille, kimchi
Accord : Vin de France, **Domaine La Mariota**, “Barlovento”, 2021
- **Le Bar** – huître, grenade, épinard
Accord : AOP Anjou, **Château de Plaisance**, “La Grande Pièce”, 2021
- **Le Paleron braisé** – fève coco, kimchi
Accord : AOP Côte-Rôtie, **Domaine François Villard**, “Gallet Blanc”, 2021
- **La Pavlova** – vanille, pêche, abricot
Accord : Cocktail création
- **Le Petit Suisse** – mûre, poivre de Sichuan
Accord : AOP Vouvray, **Domaine Sébastien Brunet**, moelleux, 2023

Tarif : 180 € hors boissons – Accord 6 verres : 110 € (1 verre de 6 cl par service).



À propos des chefs

- **David Gallienne** – Chef étoilé Michelin du **Jardin des Plumes** à Giverny, ambassadeur passionné des produits normands et d’une hospitalité chaleureuse.
- **Pierre Sang Boyer** – Chef français d’origine coréenne, **finaliste Top Chef 2011**, à la tête de plusieurs adresses (In Oberkampf, On Gambey, Signature) où il conjugue produits de terroir et inspirations coréennes.



**DINER À QUATRE MAINS
AVEC PIERRE SANG**

VENDREDI 19 SEPTEMBRE

180€ HORS BOISSONS
ACCORD 6 VERRES 110€
1 VERRE (6CL)

LA TOMATE

KASUNDI | HERBES DU JARDIN
AOP BANDOL | CHÂTEAU DE PIBARNON | ROSÉ | 2022

L'ŒUF PARFAIT

LENTILLE | KIMCHI
VIN DE FRANCE | DOMAINE LA MARIOTA | BARLOVENTO | 2021

LE BAR

HUITRE | GRENADE | ÉPINARD
AOP ANJOU | CHÂTEAU DE PLAISANCE | LA GRANDE PIÈCE | 2021

LE PALERON BRAISÉ

FÈVE COCO | KIMCHI
AOP CÔTE-RÔTIE | DOMAINE FRANÇOIS VILLARD | GALLET BLANC | 2021

LA PAVLOVA

VANILLE | PÊCHE | ABRICOT
COCKTAIL CRÉATION

LE PETIT SUISSE

MURE | POIVRE DE SICHUAN
AOP VOUVRAY | DOMAINE SÉBASTIEN BRUNET | MOELLEUX | 2023

Informations & réservations

Date : vendredi 19 septembre, service du soir

Lieu : Le Jardin des Plumes – 1 rue du Milieu, 27620 Giverny

Réservations : via le site officiel du Jardin des Plumes
ou par téléphone au **+33 (0)2 32 54 26 35**



Situé dans le village emblématique de Giverny,

Le Jardin des Plumes est une adresse confidentielle
où l'art culinaire rencontre la nature.

Ce restaurant étoilé, niché dans une élégante demeure anglo-normande,
invite à un voyage gastronomique inspiré du terroir normand
et des inspirations du chef David Gallienne.

Au Jardin des Plumes,

le chef célèbre les richesses de la Normandie
avec des ingrédients soigneusement sélectionnés
auprès de producteurs locaux.

La carte évolue au fil des mois pour refléter la générosité de la nature :

poissons de la Manche, légumes du potager, viandes d'exception et produits laitiers emblématiques de la région s'invitent dans des compositions pleines de finesse et d'audace.



LE CHEF DAVID GALLIENNE

Sacré gagnant de Top Chef en 2020, David Gallienne, chef étoilé au Guide Michelin, s'impose comme un cuisinier audacieux qui sublime les produits locaux avec une approche à la fois contemporaine et respectueuse des traditions. Son parcours, marqué par une recherche constante d'émotions et d'authenticité, le mène à proposer une cuisine sincère et raffinée, où chaque plat est une ode aux saisons.

SON PARCOURS

Originaire de Normandie, David Gallienne s'est forgé une solide expérience auprès de grands noms de la gastronomie avant de tracer sa propre voie. Après avoir fait ses armes auprès de chefs étoilés, il reprend Le Jardin des Plumes en 2020 et y insuffle son identité culinaire. Sa victoire dans l'émission Top Chef cette même année renforce sa notoriété et lui permet de faire rayonner son amour du terroir normand auprès d'un large public. Passionné par les produits locaux et l'art de la gastronomie, il met un point d'honneur à proposer une cuisine authentique, empreinte d'émotion et de sincérité.