



À Giverny,  
le chef étoilé David Gallienne  
décline la Saint-Valentin  
sur tous les terrains...

À l'occasion de la Saint-Valentin 2026,  
**Le Jardin des Plumes**, maison étoilée du chef **David Gallienne** à Giverny, célèbre  
l'amour sous toutes ses formes.  
Fidèle à son art de vivre, l'établissement imagine une programmation plurielle,  
mélant **gastronomie d'exception, hospitalité sensible et rencontres**  
**gourmandes au cœur des villes**,  
à travers une tournée inédite sur les marchés normands...



### **L'Art d'Aimer : une parenthèse romantique à Giverny**

Pour les amoureux en quête d'évasion, **Le Jardin des Plumes** dévoile son offre hôtelière spéciale « **L'Art d'Aimer** », valable du **vendredi 13 au dimanche 15 février 2026**. Pensée comme une bulle hors du temps, cette escapade célèbre l'essentiel : le partage, l'émotion et la gastronomie.

L'offre comprend :

- **Une nuit** en chambre cosy au **Jardin des Plumes** ou en chambre de caractère à **Ô Plum'Art**
- **Un petit-déjeuner gourmand**, reflet du terroir normand

- **Un dîner gastronomique aux saveurs des saisons**, décliné en 5 tableaux (hors boissons)

Une invitation à ralentir, à se retrouver, et à vivre la Saint-Valentin comme un souvenir à part entière, dans l'atmosphère feutrée de Giverny



#### **Un menu gastronomique Saint-Valentin au restaurant étoilé**

Les 13 et 14 février 2026, le restaurant étoilé **Le Jardin des Plumes** proposera également un **menu spécial Saint-Valentin**, imaginé par le chef **David Gallienne** et ses équipes. Une partition culinaire d'exception, servie en salle, au

prix de **230 € par personne** (hors boissons), célébrant la saison, le produit et l'émotion à travers une cuisine sensible, ancrée et voyageuse.

# MENU

*Saint Valentin*

Les mises en bouche



La Saint-Jacques

Laitue | Caviar | Bao aux algues



La truffe noire

Topinambours | Panini à la truffe

## **La Saint-Valentin à emporter... et sur les marchés**

Parce que l'amour se partage aussi hors des murs, **Le Jardin des Plumes** lance une **nouvelle action marchés** à l'occasion de la Saint-Valentin 2026. Un menu festif à emporter, proposé au prix de **45 € par personne**, sera disponible :

- À la boutique **Ô Plum'Store**,  
**12 rue aux Huiliers, 27200 Vernon**
- Lors de la tournée des marchés, aux côtés du **food truck Picorette**



## Entrée

Ceviche de dorade leche de tigre

## Amuse bouche

Velouté de butternut au gingembre

**MENU**

*Saint Valentin*

*Uniquement à emporter*

## Dates et lieux de la tournée :

- **Alençon** – Jeudi 12 février – *Place de la Magdeleine*
- **Pont-Audemer** – Vendredi 13 février – *Rue de la République*
- **Dieppe** – Samedi 14 février – *Grande Rue*

Le menu à emporter, pensé comme un véritable moment de fête, se compose notamment d'un **velouté de butternut au gingembre**, d'un **ceviche de dorade aux agrumes**, du **Pithiviers iconique de Top Chef**, et d'un dessert signature autour de la poire et de la vanille. Une proposition généreuse, élégante et accessible, fidèle à l'esprit Gallienne.

### Commande et précommande en ligne

Comme à Noël, il sera possible de **commander ou précommander en ligne** le menu à emporter via la plateforme **Shop & Go**, facilitant l'organisation des festivités :



<https://jardindesplumes.shop-and-go.fr>





A noter : À l'occasion de la Saint-Valentin, le déjeuner-spectacle exceptionnel imaginé par le chef étoilé David Gallienne avec la troupe *Celtic Legends*, proposé le dimanche 1er mars 2026 à l'Espace Culturel Marcel Pagnol au Val d'Haizey, s'impose comme une idée de cadeau originale à partager à deux.

## 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.



## À propos du Jardin des Plumes

À deux pas de la maison de Claude Monet, **Le Jardin des Plumes** est une maison d'émotions au cœur de Giverny. Repris en 2020 par le chef étoilé **David Gallienne**, l'établissement conjugue héritage, créativité et art de recevoir, à travers une table gastronomique, un hôtel de charme, une maison d'hôtes confidentielle, une boutique gourmande et un food truck itinérant.



[Découvrir l'Univers de David Gallienne](#)

LE JARDIN DES PLUMES

27620 GIVERNY



[Facebook](#) [Instagram](#)



[Facebook](#) [LinkedIn](#) [Instagram](#)

[Se désabonner](#)