Le Jardin des Plumes
conserve son étoile Michelin
et dévoile un programme d'événements d'exception...

Le restaurant étoilé Le Jardin des Plumes à Giverny,
mené par le Chef David Gallienne,
est fier d'annoncer la conservation de son étoile au prestigieux
Guide Michelin 2025.
Cette reconnaissance renouvelée récompense une cuisine créative,
authentique et raffinée, sublimée par un cadre exceptionnel en Normandie.
À cette occasion, le Jardin des Plumes dévoile
une programmation unique d'événements gastronomiques...

Samedi 12 avril – Table d’hôte au Jardin des Plumes

Vivez une soirée exceptionnelle en compagnie d’Hélène Berthet-Bondet, talentueuse vigneronne du Jura. Le Chef David Gallienne propose un dîner unique avec des accords mets et vins soigneusement sélectionnés, promettant une ambiance intimiste entre découverte vinicole et gastronomie étoilée.

→ 190€/personne, boissons comprises.

LE Jardin DES Plumes

RESTAURANT & HÔTEL DE CHARME

TABLE D'HÔTE

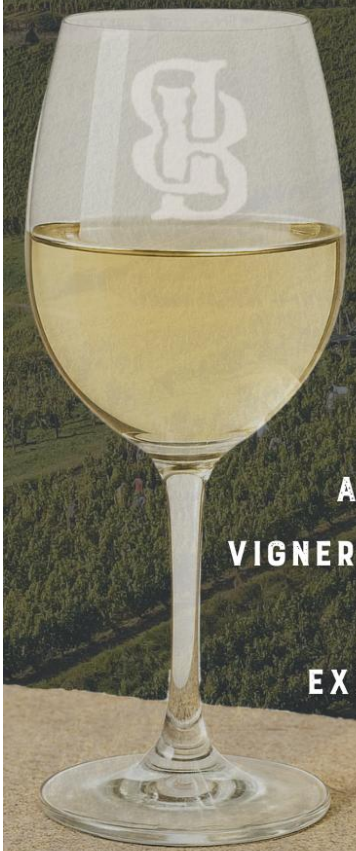
DAVID GALLIENNE &

LE DOMAINE DE BERTHET-BONDET

LE SAMEDI 12 AVRIL

20H15

190€ PAR PERSONNE, BOISSONS COMPRISES



AVEC HÉLÈNE BERTHET-BONDET

VIGNERONNE DU DOMAINE BERTHET BONDET

EXPÉRIENCE INTIME & CONVIVIALE

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT

LE Jardin DES Plumes

RESTAURANT & HÔTEL DE CHARME

MENU

190€ PAR PERSONNE,

BOISSONS COMPRISES

LE FEUILLETÉ AUX MORILLES ET FOIE GRAS

COMME UNE BOUCHÉE À LA REINE

L'ASPERGE VERTE

ORMEAUX DU COTENTIN

MORILLE FARCIE AU FOIE

D'ORMEAUX

OSEILLE | PISTACHE

LA CÔTE DE VEAU

SAUCE MORILLE AU VIN JAUNE |

COCOTTE DE LÉGUMES PRIMEURS

LE MIEL DE NOS RUCHES

YAOURT | MORILLES CONFITES

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT

Vendredi 19 avril – Cours de cuisine à Ô Plum'ART

Le Chef David Gallienne anime un atelier culinaire exclusif mettant à l'honneur l'asperge, produit emblématique du printemps. Un véritable moment de transmission et de convivialité qui se poursuivra par une dégustation dans le cadre élégant de notre maison de caractère, Ô Plum'ART.

→ 160€/personne, durée 2h.

Samedi 26 avril – Flower Power Night au restaurant Oscar

Célébrez le retour des beaux jours avec une soirée festive et colorée inspirée des années 60 et 70. Au programme : musique live, cocktails fleuris et ambiance décontractée au cœur du Musée des Impressionnismes. Une soirée vibrante de joie et de convivialité.

RESTAURANT
Oscar
DAVID GALLIENNE
Flower Power Night
Live music & flower vibes
Le Samedi 26 Avril
à partir de 20h00
Menu & Carte Disponible
: @Oscar.Giverny
: Oscar Giverny
: 06 10 38 30 49
: oscar-giverny.com
99 rue Claude Monet 27620 Giverny
Musée des Impressionnismes

Samedi 3 mai – Dîner à 4 mains avec Charles Coulombeau

Pour une soirée unique, le Chef David Gallienne accueille Charles Coulombeau, chef étoilé de La Maison dans le Parc, à Nancy. Ensemble, ils signeront un menu d'exception en six tableaux, véritable rencontre entre deux sensibilités culinaires.

→ 180€/personne, hors boissons.

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 GALIENNE

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.