« La nature fait bien les choses »

Notre démarche durable priorise les produits frais de saison, issus des terroirs environnants mais aussi le végétal, le sauvage et l'agriculture biologique,

Vient ensuite le soin apporté aux découpes et aux cuissons. Saviez-vous que chaque saison a des cuissons qui lui sont associées ? Respecter ce que la nature nous offre, valoriser chacun de ses beaux produits pour vous en restituer le meilleur, pour ne rien perdre de leur vitalité naturelle.

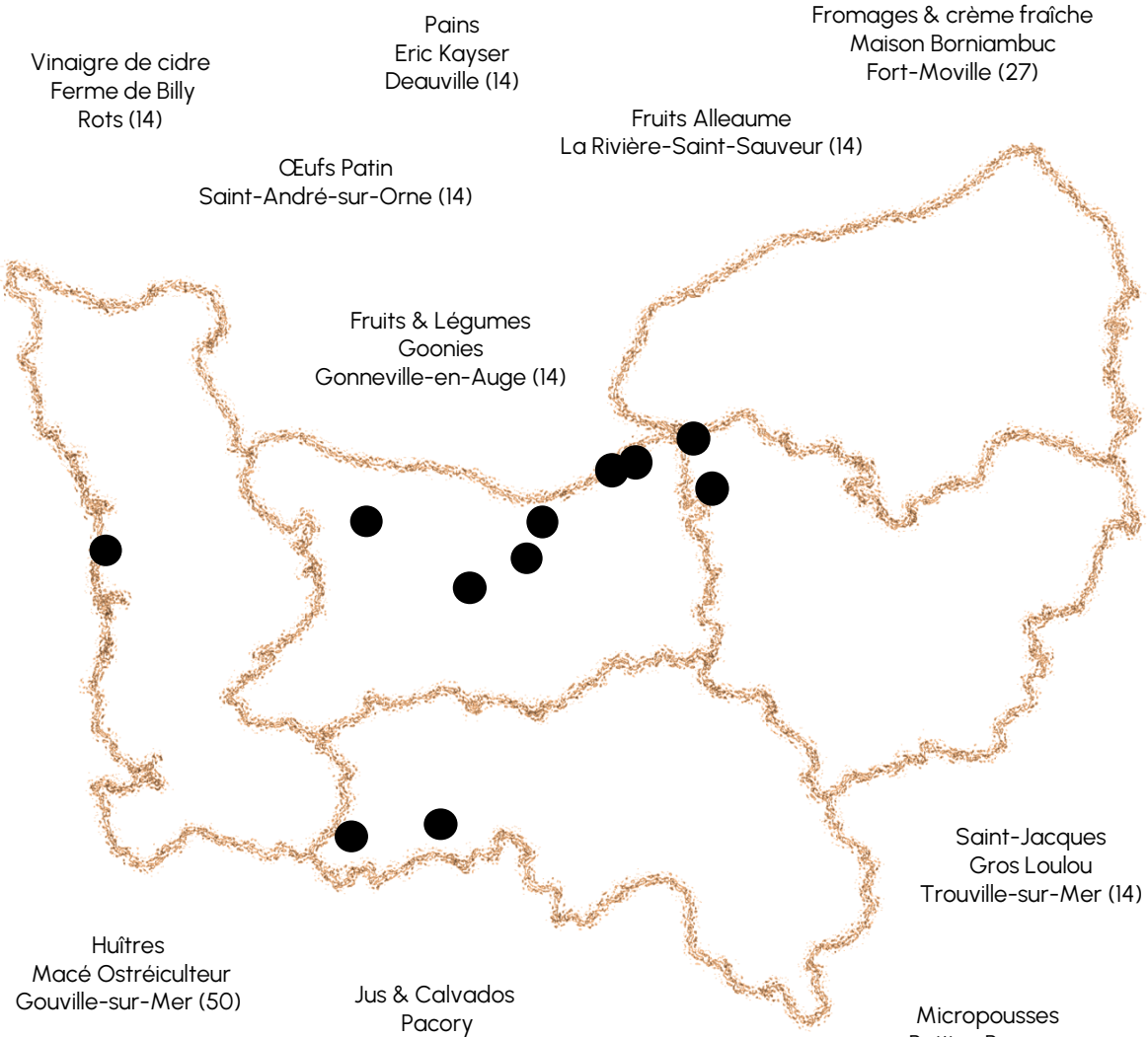
Enfin, c'est la quête de l'équilibre qui anime la composition et le dressage de nos assiettes. Une variété d'ingrédients, de couleurs, de saveurs, de textures et de cuissons animeront votre repas pour vous offrir les conditions d'un plaisir partagé à table.

Laissez-vous guider par nos équipes durant cette douce balade gustative,

Bienvenue au Restaurant La Galerie.

L'équipe restauration

NOS PRODUCTEURS PARTENAIRES LOCAUX & RÉGIONAUX



Savoureux, colorés et sans alcool,
demandez-nous conseil pour accompagner votre
repas d'une de nos délicieuses créations.

MOCKTAILS · 14

Virgin Negroni

Gin sans alcool & bitter sans alcool JNPR,
sirop de piment, jus de citron

Fresh Latte

Lait infusé au thé à la menthe, jus de citron,
sirop sucre de canne

Pomme & Cannelle

Jus de pomme, cannelle, jus de citron vert,
caramel, ginger ale

L'ÉQUIPE DU BAR

CARTE

ENTRÉES

Petit chou · 14
Chou vert farci aux châtaignes et champignons de Paris, velouté de carottes, crème de châtaignes, pointe d'agrumes

Tourteau aux agrumes · 17
Chair de tourteau, orange, fenouil croquant, émulsion lait ribot, parfum de citron

Saint-Jacques de nos côtes en carpaccio · 18
Saint-Jacques marinées, pomme, verveine, yaourt et gel acidulé

Un coing de volaille · 16
Cannelloni d'effiloché de volaille confite (8h), coing rôti, bouillon perlé, sorbet de coing et herbes fraîches

Huîtres à notre façon · 18
6 huîtres préparées | poire, citron vert, vinaigre de céleri

Huîtres de Gouville brutes
Servies avec citron, vinaigre, échalote
Par 6 · 15
Par 9 · 18
Par 12 · 21

POISSONS

Sole façon meunière, notes de pistache · 35
Filets de sole roulés, déclinaison butternut et pistache, carottes jaunes rôties au miel, beurre meunière, tuiles sarrasin

Maquereau de Trouville, seiches farcies · 27
Filets de maquereau brûlés, cèpes dans tous ses états, seiches farcies, fumet de poisson parfumé aux cèpes et à l'hibiscus

Noix de Saint-Jacques, ma Normandie · 32
Snackées, fondue de poireaux, lentilles et lardons, sauce corail à l'encre de seiche parfumée au Calvados, lard croustillant | *Déclinable sans porc* |

Végétarien Sans gluten
Tous nos plats sont faits maison. Prix TTC en euros, service et taxes comprises.
Carte allergènes à disposition. Viandes d'origine française.

CARTE

VIANDES

Carré d'agneau, balade en forêt · 34
Les bonnes choses prennent du temps, minimum 15min de préparation
En croûte herbacée, riz vénéré, jardin de champignons selon la cueillette, jus d'agneau

Poitrine de cochon, influence d'ailleurs · 28
Cuisson basse température (24h), déclinaison de panais, haricots rouges, condiment piment citronné, jus corsé

VÉGÉTAL

Risotto a sorpresa · 22
Mouillé au bouillon de légumes citronné, purée d'ail confit, stracciatella, poudre de café

Harmonie chou-fleur et sauge · 21
Chou-fleur rôti au miel, épeautre, crémeux de chou-fleur et sauge, moutarde fumée

Butternut champignons, fraîcheur de pomme · 21
| *Vegan* | Butternut farci aux champignons et pomme Granny, crémeux champignons de Paris au lait d'amande, granola au sirop d'agave

---

SUR LE POUCE

Burger normand · 25
Pain burger maison, steak haché race normande, pickles de chou rouge, mayonnaise au persil, compotée d'oignons au cidre, tomme de vache fermière, frites fraîches normandes

Burger végétarien · 23
Pain burger maison, chou-fleur croustillant, pickles de chou rouge, mayonnaise au persil, compotée d'oignons au cidre, tomme de vache fermière, frites fraîches normandes

Végétarien Sans gluten
Tous nos plats sont faits maison. Prix TTC en euros, service et taxes comprises.
Carte allergènes à disposition. Viandes d'origine française.

CARTE

MENU ENFANT · 21

Steak haché ou pêche du jour | Frites ou pâtes ou légumes
Mousse chocolat ou Crumble aux fruits de saison
Jus de pomme ou jus de poire ou sirop à l'eau

FROMAGE

Sélection de fromages normands de la Maison Borniambuc · 15

DESSERTS

Choc'épice · 15
Mousse chocolat Grand Cru du Brésil, crémeux chocolat, mélange d'épices : poivres, vanille, sorbet sumac

La poire · 14
Poire pochée dans un sirop de sauge, crème de fromage blanc, sorbet sauge, tuile croustillante | *Option Vegan sans crème de fromage blanc* |

La pomme noisette · 15
Pomme, crème de noisette, biscuit croustillant noisette, sorbet pomme

Le doux beurre · 14
Biscuit cuillère, courge doubeurre rôtie, mousse cannelle, sorbet doubeurre

Le vacherin normand · 16
La Normandie nourrit ce classique de la pâtisserie française, nous l'avons réinterprété avec une vision vers le littoral et une autre, tournée vers nos terres :

Côté Terre
Crème glacée vanille Bio de Madagascar, chantilly d'antan, caramel de vinaigre de cidre, meringue

Côté Mer
Crème glacée vanille Bio de Madagascar, chantilly d'antan, crème d'huîtres de Gouville, meringue

Végétarien Sans gluten

Tous nos plats sont faits maison. Prix TTC en euros, service et taxes comprises.
Carte allergènes à disposition. Viandes d'origine française.

LA CARTE DES VINS

VINS

Vins Prestige

VINS BLANCS — 75cl

Bourgogne

2022 | Chablis Blanc « Domaine Brocard »	54
2019 | Mercurey-Faiveley	53
2018 | Hautes Côtes de Nuits – G&Y Dufouleur	59
2018 | Marissou – Rully 1er Cru – Chanzy	64
2019 | Chablis 1er Cru Fourchaume Bio	70
2018 | Sénograf – Pernand-Vergelesses – Clos St-Marie	75

Alsace

2020 | Pinot gris – Lorentz	35
2011 | Pinot gris Grand Cru – Lorentz	52
2015 | Riesling – Frey-Sohler – Vendanges tardives	63

Bordeaux

2018 | Graves Château Villa Bel Air	54
2018 | Pessac-Léognan – Lamothe Bouscaut	79
2005 | Château Climens – Barsac	171
2006 | Château Suduirat – Sauternes	248

Loire

2022 | Pouilly-Fumé AOP Veneau	50
2017 | Les Terres Blanches – Sancerre	63
2021 | Anjou blanc – Thibaud Boudignon	58
2016 | Sancerre – Comte Lafond	68
2021 | « Clos des Frémine » Savenière – Thibaud Boudignon	140

Rhône

2018 | Crozes Hermitage – Michelas St Jemms	62
2017 | Saint Joseph – Vania	55
2020 | Lirac Château d'Aqueria	68
2018 | Condrieu – Emotion	98

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Prix TTC en euros, service et taxes comprises.

VINS

VINS ROUGES

	75cl
Loire	
2021 | Saint Nicolas de Bourgueil AOP Domaine Bruneau	39
2018 | Moulin à Tan Chinon – P.Sourdais	46
2021 | Sancerre Silex	62
2010 | Le Fou du Roi Saumur Champigny – Domaine Roche de ville	75
Bourgogne	
2021 | Mercurey Meix Foulot	47
2019 | Mercurey Vieilles Vignes – Domaine Faiveley	79
2017 | Beaune Cent-Vignes – Beaune 1er Cru – Bitouzet-Prieur	91
2017 | Savigny les Beaunes – Château de Meursault	101
2016 | Pommard – Benoit Sordet	105
2015 | Nuits Saint Georges – Domaine Faiveley	113
2014 | Morgeot – Chassagne-Montrachet 1er Cru – Louis Lequin	126
2019 | Chambolle-Musigny – Domaine Faiveley	134
2013 | Clos des Corton – Corton Grand Cru – Domaine Faiveley	305
Rhône	
2022 | Crozes Hermitage AOP Signature	62
2021 | Crozes Hermitage « Les Trois Chênes »	55
2017 | Harmonie – Cornas – Guy Farge	77
2021 | Alchimie – Châteauneuf-du-Pape – Domaine 3 Celliers	78
2017 | Sybarine – Côte-Rôtie – Famille Guyon	123
2015 | M. de la Sizeranne – Hermitage – M.Chapoutier	165
Bordeaux	
2018 | Haut-Médoc AOP La Demoiselle d'Haut-Peyrat	55
2011 | Les Fiefs de Lagrange – St-Julien	75
2007 | Fugue de Nenin - Pomerol	81

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Prix TTC en euros, service et taxes comprises.

VINS

VINS ROUGES — 75cl

Bordeaux

2011 | Château Sociendo-Mallet – Haut-Médoc	84
2004 | Château Nenin – Pomerol	127
2007 | Clos de l'Oratoire – St-Emilion, Grand Cru classé	129
2011 | Château de la Gaffelière – St-Emilion	132
2012 | Château Léoville Poyferré – St-Julien 2nd Grand Cru classé	168
2006 | Brane Cantenac – Margaux	203
2011 | Pape Clément – Péssac-Leognan	242
2007 | Château d'Estournel – St-Estephe	312
2011 | Croix de Beaucaillou – St-Julien	403

Grand Sud & Corse

2015 | Terrasses du Larzac – Croix Chaptal	34
2015 | Inédite – Domaine de la Cendrillon	45
2014 | Abbaye Sainte-Marie – Alpille – Vespro	51
2021 | « Les Calcaires » Pic Saint-Loup	54
2019 | Domaine Fiumicicoli Bio	54
2019 | Castelli Di Baricci – Corse, Sartène	54
2018 | Clos des Paulilles	68

VINS ROSÉS — 75cl

2022 | La Coste rosé, Rosé d'une Nuit Bio	42
2022 | La Vie en Rose, Château Roubine	50

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Prix TTC en euros, service et taxes comprises.

CHAMPAGNES

CHAMPAGNES BRUT	75cl
Laurent Perrier Brut	90
Franck Bonville Grand Cru	90
Moët & Chandon Impérial	85
Laurent Perrier Extra Brut 2008	120
Laurent Perrier Ultra Brut	140
« Dans un premier temps » Extra Brut, Dhondt Grellet	145
Laurent Perrier Grand Siècle	254

CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS	
Laurent Perrier Brut Blanc de Blancs	196
Gosset Blanc de Blancs	119
« Les Terres fines, Blanc de Blancs » 1er Cru, Dhondt Grellet	135
Cramant, Grand Cru, Blanc de Blancs	230

CHAMPAGNES ROSÉS	
Laurent Perrier Rosé	120
Gosset Rosé	140
Ruinart Rosé	160

Demi-bouteilles de Champagne	37,5cl
Laurent Perrier Brut	55
Moët & Chandon Impérial	59

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Prix TTC en euros, service et taxes comprises.

VINS & EAUX

Demi-bouteilles de vins	37,5cl
Vins blancs	
2022 | Pouilly-Fumé Domaine Veneau	34
2018 | Sancerre Crézancy	36
2022 | Chablis blanc AOP Domaine Brocard	36
Vins rouges	
2021 | Mercurey Meix Foulot	29
2016 | Haut-Médoc AOP La Demoiselle d'Haut-Peyrat	34
2020 | Crozes-Hermitage Michelas St-Jemms	41
2012 | Saint-Julien – Château de Glana	49
2004 | Pauillac – Château Armailhac	85
Vins rosés	
2017 | Côte de Provence – Château Roubine	29
2014 | Bandol – Fonbrune	35

EAUX

Les Eaux plates	50cl	75cl	1L
Evian	6		8
Plancoët	7		9
Les Eaux pétillantes			
Badoit	6		8
San Pellegrino	6		8
Châteldon		10	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Prix TTC en euros, service et taxes comprises.

VINS & CHAMPAGNES AU VERRE

Sélection de vins au verre	15cl
Vins blancs	
Graves AOP Château Villa Bel Air	11
Pouilly-Fumé Léon Bio & Biodynamique	11
Chablis blanc AOP Domaine Brocard	12
Sancerre MD Bourgeois	12
Châteauneuf-du-Pape – Père Caboche	14
Vins rouges	
Saint Nicolas de Bourgueil AOP Domaine Bruneau	9
Haut-Médoc AOP La Demoiselle d'Haut-Peyrat	10
Pic Saint-Loup – Cynarah Bio	12
Crozes-Hermitage AOP Signature Bio	14
Vins rosés	
Rosé d'une Nuit, Château La Coste Bio	9
La Vie en Rose, Château Roubine	11

Champagnes	12cl
Laurent Perrier Brut	19
Laurent Perrier Rosé	25

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Prix TTC en euros, service et taxes comprises.