



« 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.

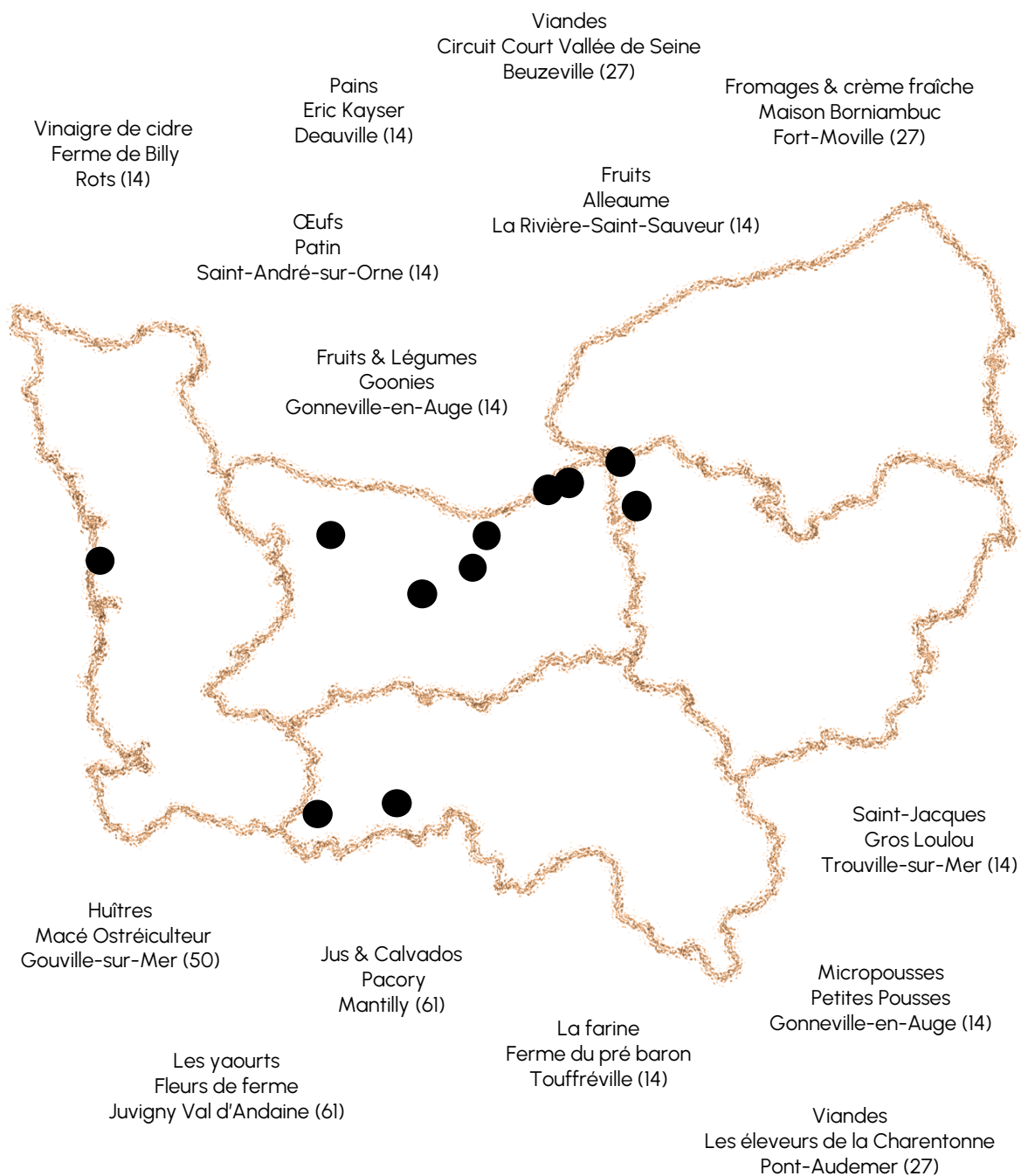
Laissez-vous guider par nos équipes durant cette douce balade gustative,

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 ananas - épices - noix de coco,
jus de citron, sirop sucre de canne,
Schweppes tonic

Pomme & Cannelle


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

L'ÉQUIPE DU BAR



CARTE

ENTRÉES

-  **Tourteau aux agrumes · 17**
Chair de tourteau, fenouil croquant, émulsion lait ribot, parfum d'agrumes, amandes effilées
-  **Carpaccio de Saint-Jacques · 18**
Pomme Granny Smith, radis daikon, aneth, sésame noir
-  **Douce à l'oignon · 15**
Crème d'oignon perlée à l'huile de persil, noisettes concassées, champignons et cébette
-  **Poireaux perdus · 14**
Poireaux crayon, vinaigrette sésame, pain brioché façon pain perdu, émulsion d'ail noir
-  **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

-  **Filets de sole façon meunière, notes de pistache · 35**
Tous les filets d'une sole roulés, beurre meunière, mousseline de carottes et pistache, carottes jaunes rôties au miel, sarrasin en deux textures
- Lieu jaune confit · 28**
Navet boule d'or, feuille de chou kale en deux textures, épeautre, condiment poire, crème d'ail confit
- Noix de Saint-Jacques, ma Normandie · 32**
Snackées, fondue de poireaux, lentilles, 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

Poitrine de cochon, influence d'ailleurs · 28

Cuisson basse température (24h), duxelles de champignons, haricots rouges, condiment piment citronné, jus de cochon

Joue de bœuf · 29

Confite à la bière, polenta à l'estragon, herbes fraîches, poireaux grillés

Burger normand, frites fraîches normandes · 25

Pain burger maison, steak haché race normande, pickles de chou rouge, mayonnaise persil, compotée d'oignons au cidre, tomme de vache fermière

VÉGÉTAL

Burger végétarien, frites fraîches normandes et salade · 23

Pain burger maison, chou-fleur croustillant, pickles de chou rouge, mayonnaise persil, compotée d'oignons au cidre, tomme de vache fermière

Gnocchis faits maison · 22

Pousses d'épinards, purée d'ail confit, noix caramélisées

Jardin forestier · 23

Épeautre, duxelles de champignons, pickles de shimenji, poêlée de champignons, crème de sauge

MENU ENFANT (moins de 12 ans) · 21

Steak haché ou Fish & Chips

servi avec purée de légumes ou légumes de saison & riz vénéré ou épeautre

Mousse chocolat ou Crumble aux fruits de saison

Jus de pomme ou Jus de poire ou Sirop à l'eau



 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

FROMAGE

Sélection de fromages normands de la Maison Borniambuc · 15

DESSERTS

La Poire · 14

Poire pochée dans un sirop aux agrumes, crème de fromage blanc

Chocolin · 15

Croustillant graines de lin, mousse chocolat noir, crémeux chocolat au lait

Douce Normandie · 15

Biscuit pomme cannelle, crème, gel pomme cardamome, glace gingembre

Paris-Trouville · 15

Un classique à la mode trouillaise.

Pâte à choux, crème noisette, pomme confite

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

Glace vanille, chantilly d'antan, crème de bière normande, meringue

Côté Mer

Glace vanille, chantilly d'antan, crème citron et algue wakame, 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 BLANCS

75cl

Bourgogne

2022 Macon-Pierreclos – Maurice Lapalus & Fils	40
2022 Saint-Véran – domaine Gilles Guerrin	45
2022 Chablis – domaine Brocard	52
2021 Montagny – Château de Chamilly	49
2021 Bouzeron – Château de Chamilly – Les bouchines	55
2021 Pouilly-Fuissé – Vieilles Vignes – domaine Gilles Guerrin	65
2021 Mercurey – Château de Chamilly – Les marcoeurs	79

Alsace

2020 Pinot gris – Lorentz	35
2011 Pinot gris Grand Cru – Lorentz	52
2013 Gewurztraminer – 1 ^{er} Cru – Lorentz	55
2015 Riesling – Frey-Sohler – Vendanges tardives	63

Bordeaux

2018 Graves Château Villa Bel Air	54
2018 Pessac-Léognan – Lamothe Bouscaut	79
2005 Barsac – Château Climens 1 ^{er} Cru classé 1855	171
2006 Sauternes – Château Suduiraut 1 ^{er} Cru classé	248

Loire

2019 Saumur – Jouvencelle – domaine de Rocheville Bio	31
2018 Sauvignon blanc – Alchimie domaine de Terres Blanches	39
2018 Pouilly Fumé – Le Lorient – Joseph Mellot	45
2018 Coteaux de l'Aubance – Le Morinière – Bois Brinçon Bio	45
2022 Pouilly Fumé – domaine Veneau	50
2018 Coteaux du Layon – Les Varennes – Bois Brinçon Bio	50
2021 Anjou – Thibaud Boudignon	58
2018 Pouilly Fumé – domaine de Ladoucette	65
2021 Sancerre – Silex	68
2021 Savennières – Clos de la Frémine – Thibaud Boudignon	140
2021 Savennières – Clos de la Hutte – Thibaud Boudignon	165



VINS

Rhône et Grand Sud

2016 Clairette Blanche – Croix Chaptal	34
2020 Corse, Sartène – domaine Fiumicicoli Bio	40
2020 Lirac – Château d'Aqueria	55
2018 Condrieu – Cave Saint Désirat	90

VINS ROUGES 75cl

Loire

2017 Saumur Champigny – Les Andides	33
2018 Chinon – Moulin à Tan – P.Sourdaïs	39
2021 Sancerre – Silex	62
2010 Saumur Champigny – Le Fou du Roi – domaine Roche de ville	75

Bourgogne

2017 Macon-Mancey – domaine Dupuis	40
2021 Mercurey Meix Foulot	60
2017 Beaune Cent-Vignes – Beaune 1 ^{er} Cru – Bitouzet-Prieur	91
2021 Côte de Nuits Village – Le Meix – Trapet Père & Fils	92
2021 Marsannay – Trapet Père & Fils	95
2017 Savigny les Beaunes – Château de Meursault	101
2014 Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru – Morgeot – Louis Lequin	126
2019 Chambolle-Musigny – domaine Faiveley	134
2021 Morey Saint Denis – Société du Clos de Tart	234
2013 Corton Grand Cru – Clos des Corton – domaine Faiveley	305

Rhône

2021 Crozes Hermitage « Les Trois Chênes »	55
2017 Cornas – domaine Guy Farge – Harmonie	77
2021 Châteauneuf-du-Pape – Domaine 3 Celliers – Alchimie	78
2017 Côte-Rôtie – domaine Garon – Les Triotes	120



VINS ROUGES 75cl

Bordeaux

2018 Haut-Médoc AOP – La Demoiselle d'Haut-Peyrat	55
2015 Haut-Médoc Cru Bourgeois – Château Malescasse	60
2017 Saint-Emilion Grand Cru – Les Terrasses de Saint Christophe	60
2012 Margaux – Chevalier de Lascombes	65
2011 Moulis en Médoc – Château Mauvesin Barton	66
2015 Pauillac – Famille J-M Cazes	85
2011 Margaux – Grand Cru classé – Château Giscours	93
2008 Pomerol – Château Moulinet	98
2004 Pomerol – Château Nenin – domaine Delon	127
2007 Saint-Emilion – Grand Cru classé – Clos de l'Oratoire	129
2011 Saint-Emilion – Grand Cru classé – Château de la Gaffelière	132
2009 Pauillac – Grand Cru classé – Château Haut-Badges Libéral	145
2012 Saint-Julien – 2 nd Grand Cru classé – Château Léoville Poyferré	168
2006 Margaux – 2 nd Cru classé – Château Brane Cantenac	203
2011 Pessac-Léognan – Grand Cru classé – Château Pape Clément	242
2007 Saint-Estèphe – 2 nd Grand Cru classé – Château Cos d'Estournel	312
2011 Saint-Julien – Croix de Beaucaillou	403

Grand Sud & Corse

2015 Terrasses du Larzac – Croix Chaptal	34
2021 « Les Calcaires » Pic Saint-Loup – Château de Cazeneuve	54
2019 Corse, Sartène – domaine Fiumicicoli Bio	54
2019 Corse, Sartène – Castellu di Baricci	54
2018 Collioure – 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



CHAMPAGNES

CHAMPAGNES BRUT 75cl

Laurent Perrier Brut	90
Gosset Brut	75
Baron de Rothschild Brut	95
Duval-Leroy cuvée des MOF	95
Franck Bonville Grand Cru	90
Champagne Pommery	90
Moët & Chandon Impérial	85
Laurent Perrier Millésimé 2008	120
Laurent Perrier Ultra Brut	140
« Dans un premier temps » Extra Brut, Dhondt Grellet	135
Laurent Perrier Grand Siècle	254

CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS

Laurent Perrier Brut Blanc de Blancs	196
Gosset Blanc de Blancs	119
Baron de Rothschild Blanc de Blancs	128
« Les Terres fines, Blanc de Blancs » 1 ^{er} Cru, Dhondt Grellet	145
Cramant, Grand Cru, Blanc de Blancs	230
Amour de Deutz, Blanc de Blancs	315

CHAMPAGNES ROSÉS

L'Incandescent – Rosé de Saignée Verzy Grand cru	85
Laurent Perrier Rosé	120
Gosset Rosé	140
Thiénot 2010 Cuvée Garance – Blanc de Rouges	142
Ruinart Rosé	160



Demi-bouteilles de vins **37,5cl**

Vins blancs

2022 Pouilly-Fumé, domaine Veneau	34
2014 Sancerre, domaine Vacheron	35
2018 Sancerre, domaine Crézancy	36
2022 Chablis, domaine Brocard	36

Vins rouges

2021 Mercurey Meix Foulot	29
2013 Crozes-Hermitage, domaine Pierre Gaillard	29
2011 Moulis-en-Médoc – Château Maucaillou	30
2012 Haut-Médoc – Château Camensac 5 ^{ème} Grand Cru classé	33
2016 Maut-Médoc AOP – La Demoiselle d’Haut-Peyrat	34
2020 Crozes-Hermitage – Michelas St Jemms	41
2012 Saint-Julien – Château de Glana	49
2013 Côte-Rôtie – Pierre Gaillard	60
2007 Saint-Julien – Château Léoville Poyferré 2 nd Cru classé	85
2004 Pauillac – Château d’Armailhac 5 ^{ème} Grand Cru classé	85

Vins rosés

2017 Côte de Provence – Château Roubine	29
2014 Bandol – Fonbrune	35

Demi-bouteilles de Champagne **37,5cl**

Laurent Perrier Brut	55
Moët & Chandon Impérial	59



Les Eaux plates	50cl	75cl	1L
Vittel	6		8
Plancoët	7		9
Les Eaux pétillantes			
Badoit	6		8
San Pellegrino	6		8
Châteldon		10	
Sélection de vins au verre			15cl
VINS BLANCS			
Graves AOP – Château Villa Bel Air			11
Arbois, domaine Fumey Chatelain			11
Pouilly-Fumé, domaine Veneau			12
Chablis, domaine Brocard			13
Châteauneuf-du-Pape, domaine Père Caboché			14
VINS ROUGES			
Haut-Médoc – La Demoiselle d'Haut-Peyrat			14
Corbière, domaine de la Cendrillon – Inédite			11
Arbois, domaine Fumey Chatelain – No sin Tou Tsefs Bio			12
Pic Saint-Loup – Cynarah Bio			12
Crozes-Hermitage – Signature St Jemms Bio			12
VINS ROSÉS			
Rosé d'une Nuit, Château La Coste Bio			9
La Vie en Rose, Château Roubine			11
CHAMPAGNES			
Laurent Perrier Brut			19
Laurent Perrier Rosé			25

