



## « 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.

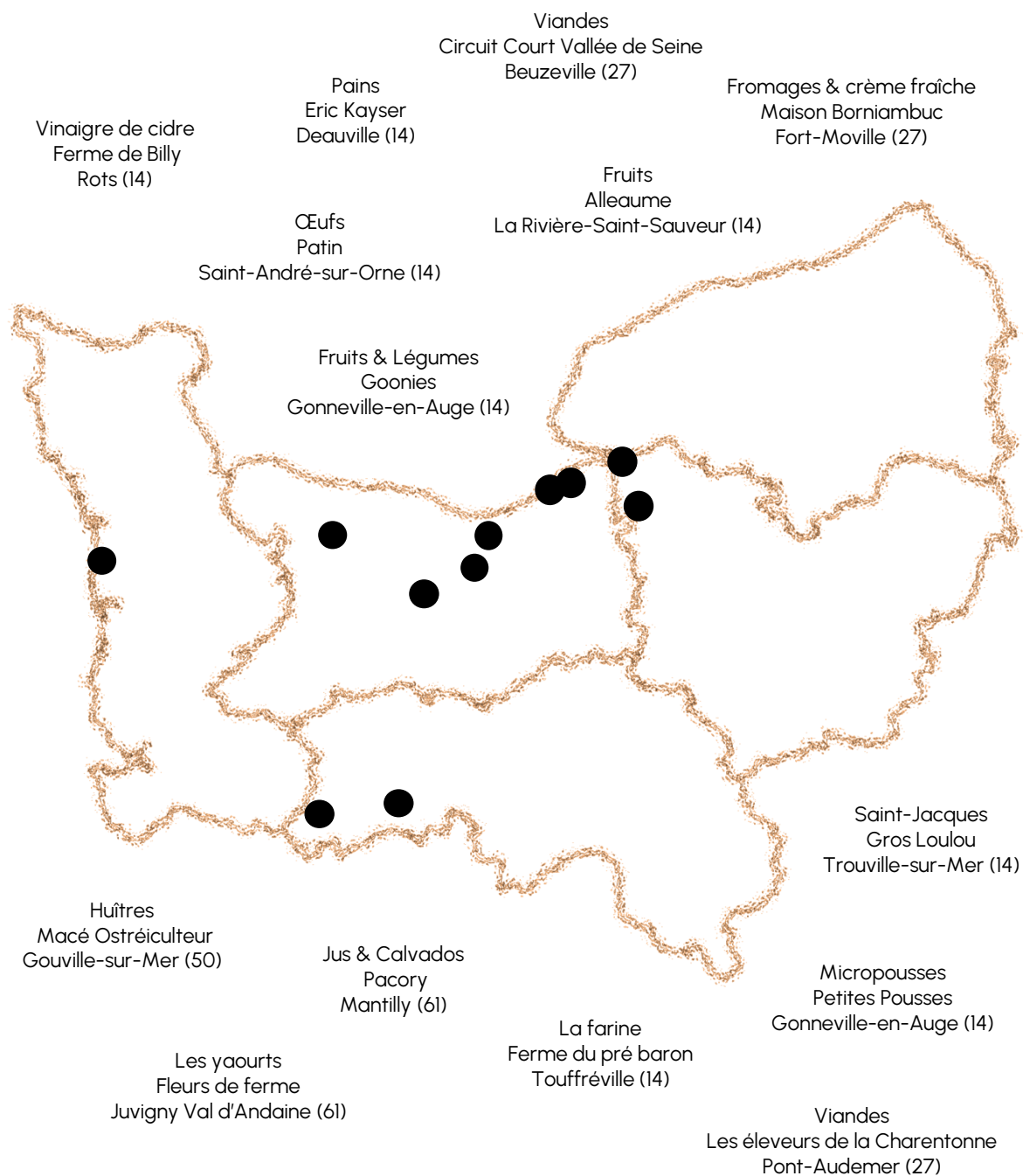
Laissez-vous guider par nos équipes durant cette douce balade gustative,

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

### Segall

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

### Tiwari

Gin sans alcool, botaniste, jus de citron,  
jus de pamplemousse, sirop de baie de Timut,  
tonic hibiscus

### Kusama

Martini blanc sans alcool, infusion thé menthe,  
jus de citron, sirop gingembre

### Van Gogh


Jus de carotte, jus de pomme, jus de tomate,  
blanc d'œuf, jus de citron, sel de céleri

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 trouvillaise.

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 <sup>er</sup> 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 <sup>er</sup> Cru classé 1855	171
2006   Sauternes – Château Suduiraut 1 <sup>er</sup> 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 <sup>er</sup> 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 <sup>er</sup> 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 <sup>nd</sup> Grand Cru classé – Château Léoville Poyferré	168
2006   Margaux – 2 <sup>nd</sup> Cru classé – Château Brane Cantenac	203
2011   Pessac-Léognan – Grand Cru classé – Château Pape Clément	242
2007   Saint-Estèphe – 2 <sup>nd</sup> Grand Cru classé – Château Cos d'Estournel	312
2011   Saint-Julien – Croix de Beaucaillou	403

## Grand Sud &amp; Corse

2015   Terrasses du Larzac – Croix Chaptal	34
2021   « Les Calcaires » Pic Saint-Loup – Château de Cazeneuve	54
2019   Corse, Sartène – domaine Fiumicicoli <b>Bio</b>	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 <b>Bio</b>	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 <sup>er</sup> 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 <sup>ème</sup> 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 <sup>nd</sup> Cru classé	85
2004   Pauillac – Château d’Armailhac 5 <sup>ème</sup> 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
<b>VINS BLANCS</b>			
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
<b>VINS ROUGES</b>			
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
<b>VINS ROSÉS</b>			
Rosé d'une Nuit, Château La Coste Bio			9
La Vie en Rose, Château Roubine			11
<b>CHAMPAGNES</b>			
Laurent Perrier Brut			19
Laurent Perrier Rosé			25

