



LA
GALERIE
RESTAURANT

BIENVENUE AU RESTAURANT LA GALERIE

Nous sommes heureux de vous accueillir dans ce cadre enchanteur où chaque saison est une célébration.

Notre passion pour la cuisine repose sur l'utilisation de produits issus des meilleurs terroirs environnants toujours frais, pour vous restituer leurs saveurs authentiques et leur vitalité naturelle. Chaque ingrédient de cette carte a été soigneusement sélectionné, des poissons fraîchement pêchés aux produits des fermes normandes, pour vous offrir une expérience culinaire authentique et durable.

Nous avons créé ce menu avec beaucoup de sincérité et de joie, en pensant à chaque détail pour rendre votre expérience unique et spéciale. Laissez-nous vous guider durant cette douce balade gustative. Nous apprécions sincèrement votre visite et espérons que vous apprécierez cette expérience.

We are delighted to welcome you to this enchanting setting where each season is a celebration.

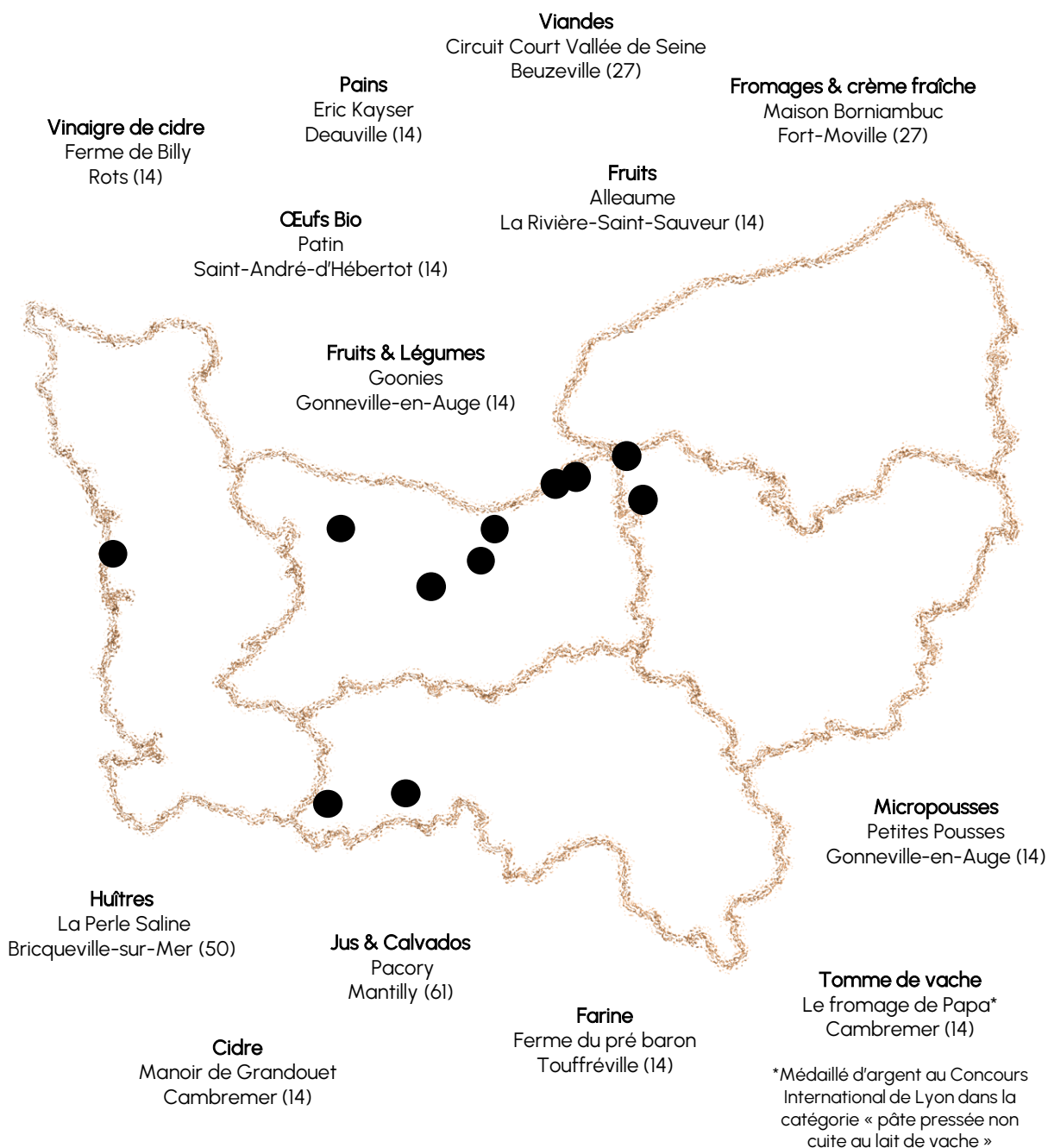
Our passion for cooking is based on using products from the best local regions, always fresh, to bring you their authentic flavors and natural vitality. Each ingredient on this menu has been carefully selected, from freshly caught fish to products from Normandy farms, to offer you an authentic and sustainable culinary experience.

We have crafted this menu with great sincerity and joy, paying attention to every detail to make your experience unique and special. Let us guide you through this delightful culinary journey. We sincerely appreciate your visit and hope you enjoy this experience.

Olivier Deboise – Chef Exécutif | Laura Salazar – Sous-chef |
Adrien Petitgenêt – Chef pâtissier | Nadège Colombel – Assistante
F&B | Emmanuel Bugeaud – Maître d'hôtel & l'ensemble des équipes
de salle et de cuisine-pâtisserie.

NOS PRODUCTEURS LOCAUX & RÉGIONAUX

OUR LOCAL & REGIONAL PRODUCERS



Accompagnez votre repas avec l'une de nos créations sans alcool
Accompany your meal with one of our non-alcoholic creations

MOCKTAILS · 15

French Connection

Sirop de miel fumé et tonka, purée de poire, French Bloom
Smoked honey and tonka syrup, pear purée, French Bloom

Harry & les Reliques des Fleurs

Liqueur de fleur de sureau sans alcool, concombre, French Bloom
Non-alcoholic elderflower liqueur, cucumber, French Bloom

Le nom de la Rose

Martini Floreal, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop de rose, blanc d'œuf
Floreal Martini, grapefruit juice, lemon juice, rose syrup, egg white

Orgeat et Préjugés

Café, purée de cassis, jus de cranberry, sirop d'orgeat
Coffee, blackcurrant purée, cranberry juice, orgeat syrup

Alice au pays des épices

Jus de carotte, sirop 4 épices, jus de citron
Carrot juice, four-spice syrup, lemon juice

À bord du Souchong Limited

Sirop de thé fumé, purée de figue, Three Spirit, Verjus, Tonic hibiscus
Smoked tea syrup, fig purée, Three Spirit, verjus, hibiscus tonic

L'ÉQUIPE DU BAR

MENU DÉJEUNER

Tous les midis.

Entrée-Plat ou Plat-Dessert · 35

Starter & Main Course or Main Course & Dessert

Entrée-Plat-Dessert · 49

Starter, Main Course & Dessert

Demandez nos suggestions du jour | Ask for our daily specials

CARTE

ENTRÉES | STARTERS

Maquereau mi-cuit · 19

Poireaux confits, sauce « pil pil »

Lightly cooked mackerel, confit leeks, pil-pil sauce

Croquettes de raie · 18

Béchamel de potiron, cébette, Espelette, mayonnaise au persil

Ray croquettes, pumpkin béchamel, spring onion, Espelette, parsley mayonnaise

Œuf cuit basse température · 20

Crèmeux de chou rave, poêlée de champignons en persillade, émulsion de cresson

Soft-boiled egg, creamy kohlrabi, sautéed mushrooms with parsley, watercress emulsion

Velouté de panais · 17

Gel de citron confit, pétales de choux de Bruxelles, noisettes torréfiées

Parsnip velouté, candied lemon gel, Brussels sprout petals, roasted hazelnuts

Huîtres normandes à notre façon, par 6 · 21

Compotée d'oignons, pickles de graines de moutarde, mignonnette de vinaigre de cidre, poivre de Timut

Normandy oysters, our way : onion compote, mustard seed pickles, cider vinegar, Timut pepper | by 6 · 21

Huîtres La Perle Saline, Bricqueville-sur-Mer, n°3 par 6 · 19 – par 9 · 25 – par 12 · 30

Oysters « La Perle Saline », Bricqueville-sur-Mer, No. 3 | by 6 · 19 – by 9 · 25 – by 12 · 30

VÉGÉTAL | VEGETAL

Spaghetti « à la carbonara », bacon de pleurotes · 26

Spaghetti carbonara style, oyster mushroom bacon

Ravioles à la faisselle, noix, épinards au beurre de sauge · 25

Faisselle ravioli, walnuts, spinach with sage butter

Burger « Veggie » · 24

Pain burger maison, steak haché de coco et haricots rouges, pickles de chou rouge, compotée d'oignons au cidre, mayonnaise au persil, mimolette, frites

Homemade burger bun, coco and red beans burger, pickled red cabbage, parsley mayonnaise, onion compote with cider, mimolette, fries

 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.



POISSONS | FISHES

Saint-Jacques poêlées · 37

Purée de pommes caramélisées, poires infusées au Calvados, endives fraîches

Pan-seared scallops, caramelized apple purée, pears infused with Calvados, herb-infused buckwheat, fresh endives

Cabillaud rôti au miso · 29

Chou grillé, carottes aigre douce, sauce sambal

Miso-roasted cod, grilled cabbage, sweet-and-sour carrots, sambal sauce

Turbot cuit sur l'arête · 39

Beurre blanc à l'orange, frites de patate douce épicées, poêlée de kale au gingembre

Turbot cooked on the bone, orange beurre blanc, spiced sweet potato fries, sautéed kale with ginger

VIANDES & BURGERS | MEATS & BURGERS

Cuisse de canard confite · 28

Ragoût de cocos de Paimpol, courge et châtaigne, trévisse à l'orange confite

Confit duck leg, Paimpol bean stew with squash and chestnuts, radicchio with candied orange

Basse côte de bœuf braisée · 36

Mousseline de navet, Pak Choi glacés, navets saisis au beurre noisette et fines herbes

Braised beef flank, turnip mousseline, pak choi, glazed turnips with fine herbs

Côte de cochon à partager, 2 personnes · 53

Oignons confits, blettes, choux rouges lactofermentés, jus relevé au gingembre

Pork rib to share, for 2 people. Caramelized onions, Swiss chard, green beans, lacto-fermented red cabbage, ginger-infused jus, and a small herb salad

Burger normand · 26

Pain burger maison, steak haché race normande, compotée d'oignons au cidre, pickles de chou rouge, mayonnaise au persil, tomme du Pays d'Auge « Le fromage de Papa », frites

Homemade burger bun, Normandy breed minced steak, pickled red cabbage, parsley mayonnaise, onion compote with cider, Tomme cheese from « Le fromage de Papa », fries



 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.

MENU ENFANT | KIDS MENU · 21

(moins de 12 ans | under 12 years old)

Steak haché ou Poisson pané servi avec légumes de saison ou frites

Mousse chocolat ou Crumble aux fruits de saison

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

Minced beef steak or Breaded fish served with seasonal vegetables or French fries

Chocolate mousse or Seasonal fruit crumble

Apple juice or Pear juice or Water syrup

FROMAGES | CHEESES

Sélection de fromages normands de la Maison Borniambuc · 15

Selection of Norman cheeses from Maison Borniambuc

DESSERTS

Paris-Trouville · 16

Pâte à choux, craquelin cannelle, crème noisette, confit de pommes

Choux pastry, cinnamon craquelin, hazelnut cream, apple confit

Mille-feuille chocolat · 16

Pâte feuilletée chocolat, crème chocolat, caramel au vinaigre de cidre

Chocolate mille-feuille : chocolate puff pastry, chocolate cream, cider vinegar caramel

Pomme et noix · 15 (option sans gluten possible sur demande)

Pomme rôtie à la vanille, biscuit aux noix, noix caramélisées, mousse fromage blanc

Vanilla-roasted apple, nuts biscuit, caramelized nuts, fromage blanc mousse

Poire et chicorée · 15 (option sans gluten possible sur demande)

Poires pochées, crémeux chicorée, tuile croustillante

Chocolate mille-feuille : chocolate puff pastry, chocolate cream, cider vinegar caramel

Douceur d'agrumes · 16

Meringue onctueuse, biscuit aux amandes, gel aux agrumes, suprêmes d'agrumes de saison

Creamy meringue, almond biscuit, citrus gel, seasonal citrus segments

Trou normand revisité

Calvados arrangé pomme-vanille · 15

Sans alcool · 10

Pomme rôtie à la vanille, glace pomme, mousse fromage blanc

Vanilla-roasted apple, apple ice-cream, fromage blanc mousse



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 DES VINS
WINES MENU

VINS BLANCS | WHITE WINES

75cl

Alsace

2022 Riesling – Domaine Fritsch	36
2022 Pinot gris – Domaine Fritsch	42
2013 Gewurztraminer – Grand cru Altenberg de Bergheim – Lorentz	55
2015 Riesling – Vendanges tardives – Domaine Frey-Sohler	63

Bordeaux

2022 AOP Blaye-Côtes de Bordeaux – Château La Rose Bellevue	35
2018 AOC Graves – Château Villa Bel-Air	52
2005 AOC Barsac – Château Climens 1 ^{er} cru classé 1855	171
2009 AOC Sauternes – Château Suduiraut 1 ^{er} cru classé	248

Bourgogne

2022 AOP Mâcon-Pierreclos – Maurice Lapalus & Fils	40
2022 AOP Saint-Véran – Domaine Gilles Guerrin	45
2021 AOC Montagny – Château de Chamilly – « Les Bassets »	49
2023 AOC Chablis – Domaine Brocard 	52
2022 AOP Bouzeron – Château de Chamilly – « Les Bouchines »	55
2022 AOP Pouilly-Fuissé – Vieilles Vignes – Domaine Gilles Guerrin	65
2022 AOC Mercurey – Château de Chamilly – « Les Marcoeurs »	79

Languedoc-Roussillon

2017 AOP Languedoc – « Nautica » - Domaine Ortola 	31
2021 IGP Côtes Catalanes – « Centenaire » – Domaine Lafage	44
2020 AOP Corbières – Cuvée Prestige Blanc – Château Ollieux Romanis	61
2019 AOP Collioure – « Cap Bear » – Clos des Paupilles	65

Vallée de la Loire

2018 Coteaux de l'Aubance – « Le Morinière » – Château de Bois-Brinçon	36
2015 AOC Saumur Blanc – « La Dame » – Domaine de Rocheville	42



2023 AOC Pouilly Fumé – Domaine Veneau	50
2023 AOC Sancerre – « Les Charmes » – Domaine Vartan	51
2017 AOC Anjou – « Les Saules de Montbenault » – Château de Bois-Brinçon	57
2021 AOC Savennières – Clos de Frémine – Thibaud Boudignon	140
2021 AOC Savennières – Clos de la Hutte – Thibaud Boudignon	165

Vallée du Rhône

2020 AOP Lirac – Château d'Aqueria	55
2022 AOP Crozes Hermitage Signature – Domaine Michelas St Jemms 	58
2022 AOP Châteauneuf-du-Pape – Domaine du Père Caboché	72
2018 AOP Condrieu – Cave Saint Désirat	90

VINS ROUGES | RED WINES

75cl

Alsace

2021 Pinot noir – Domaine Fritsch	39
-------------------------------------	----

Beaujolais

2022 AOP Brouilly – « Voujou » – Domaine Ruet	41
2022 AOP Morgon – « Les Grands Cras » – Domaine Ruet	54

Bordeaux

2022 AOP Blaye-Côtes de Bordeaux – Château La Rose Bellevue	35
2011 AOP Médoc cru bourgeois – Château Poitevin	39
2020 AOP Graves – Château du Mont	42
2018 AOP Haut-Médoc – La Demoiselle d'Haut-Peyrat	55
2019 AOP Saint-Emilion Grand cru – Les Terrasses de Saint-Christophe	60
2020 AOP Saint-Estèphe – La coccinelle de Petit Bocq	65
2022 AOP Pessac-Léognan – Château Lafont Menaut	75
2020 AOP Lalande-de-Pomerol – Château Le Gravillot	77
2020 AOP Margaux – Château Trianon Larigaudière	95
2007 AOP Saint-Emilion – Grand cru classé – Clos de l'Oratoire	129



2011 AOP Saint-Emilion – Grand cru classé – Château Canon la Gaffelière	132
2006 AOP Margaux – Château Brane Cantenac	203
2011 AOP Pessac-Léognan – Grand Cru classé – Château Pape Clément	242
2011 AOP Saint-Julien – Croix de Beaucaillou	403

Bourgogne

2023 Pinot noir – Maurice Lapalus & Fils	54
2022 AOP Mercurey – Domaine Meix Foulot	60
2021 AOP Côte de Nuits Villages – Le Meix Fringuet – Trapet Père & Fils 	92
2021 AOP Marsannay – Trapet Père & Fils 	95
2014 AOP Aloxe-Corton Premier cru – « Les Valozières » – Edmond Cornu	140
2021 AOP Morey Saint Denis – Société du Clos de Tart	234
2013 AOP Corton Grand Cru – Clos des Corton – Domaine Faiveley	305

Languedoc-Roussillon

2014 AOP Terrasses du Larzac – Les Maros » – Domaine Le Clos du Serres	43
2022 IGP Côtes Catalanes – « Narassa » – Domaine Lafage	47
2020 AOP Pic Saint-Loup – « Jules » – Domaine Mas de l'Oncle	53
2018 AOP Collioure – « Cap Bear » – Clos des Paupilles	68

Provence

2015 IGP des Alpilles – Vespro – Abbaye Sainte Marie de Pierredon 	57
---	----

Sud-Ouest

2016 AOP Madiran – Domaine du Poujo	27
2015 AOC Cahors – Château de Haute-Serre	45
2015 AOP Gaillac – « Florentin » – Domaine du Moulin	73

Vallée de la Loire

2023 AOP Saint-Nicolas de Bourgueil – Château Moulin Neuf 	40
2022 AOP Chinon – « Cuvée Prestige » – Domaine Charles Pain	40
2020 AOP Anjou – « Cuvée Ose Iris » – Domaine Sauveroy	42
2022 AOC Sancerre – « Maulin Bèle Rouge » – Domaine Vartan	45



VINS

2010 AOP Saumur Champigny – « Le Fou du Roi » – Domaine Roche de ville	75
2020 AOP Bourgueil – « Clos Nouveau » – Domaine du Bel Air	90

Vallée du Rhône

2021 AOP Côtes du Rhône – « Les Champauvins » – Domaine Grand Veneur 	42
2023 AOP Crozes Hermitage Signature – « La Chasselière » – Domaine Michelas St Jemms 	54
2021 AOP Saint-Joseph – « Les Ribaudes » – Domaine Lionel Faury 	69
2020 AOP Châteauneuf-du-Pape – « Alchimie » – Domaine des 3 Celliers	78
2021 AOP Côte-Rôtie – « Les 3 brunes » – Domaine Lionel Faury 	87
2015 Hermitage – Monier de la Sizeranne – M.Chapoutier	120

VINS ROSÉS | ROSÉ WINES 75cl

2023 AOC Coteaux d'Aix en Provence – « Rosé d'une Nuit » – La Coste 	42
2022 AOC Côtes de Provence – « La Vie en rose » – Château Roubine	50
2023 Minuty Prestige	56

CHAMPAGNES

CHAMPAGNES BRUT 75cl

Pommery Apanage Brut	96
Franck Bonville Grand Cru	90
Baron de Rothschild Brut	95
Duval-Leroy cuvée des MOF	95
Veuve Clicquot jaune	110
Moët & Chandon Impérial	110
« Dans un premier temps » Extra Brut, Dhondt Grellet	135
Laurent Perrier Grand Siècle	254
Dom Perignon Vintage	420



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

CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS

Baron de Rothschild Blanc de Blancs	128
« Les Terres fines, Blanc de Blancs » 1 ^{er} cru, Dhondt Grellet	145
Ruinart Blanc de Blancs	190
Laurent Perrier Brut Blanc de Blancs	196
Cramant, Grand Cru, Blanc de Blancs	230
Amour de Deutz, Blanc de Blancs	315

NOS CHAMPAGNES EN MAGNUM (1,5L)

Veuve Clicquot jaune	210
----------------------	-----

CHAMPAGNES ROSÉS

Pommery Apanage Rosé	120
L'Incandescent – Rosé de Saignée Verzy Grand cru	85
Laurent Perrier Rosé	130
Gosset Rosé	140
Thiénot 2010 Cuvée Garance – Blanc de Rouges	142
Billecart Salmon rosé	160
Ruinart Rosé	170

Demi-bouteille de Champagne | Half bottle of Champagne 37,5cl

Pommery Apanage Brut	60
----------------------	----

Coupe de Champagne | Champagne by the glass 12cl

Pommery Apanage Brut	21
Pommery Apanage Rosé	27

Demi-bouteilles de vin | Half bottles of wine 37,5cl

VINS BLANCS | WHITE WINES

2022 Pouilly-Fumé – Domaine Veneau	28
2022 Chablis – Domaine Brocard 	30

VINS ROUGES | RED WINES

2021 Mercurey – Meix Foulot	29
2018 Haut-Médoc AOP – La Demoiselle d'Haut-Peyrat	34
2020 Crozes-Hermitage – La Chasselière – Michelas St Jemms 	41



EAUX

Les Eaux plates Still water	50cl	75cl	1L
Vittel	7		9
Plancoët	8		10
Les Eaux pétillantes Sparkling water			
Perrier fines bulles	7		9
San Pellegrino	7		9
Châteldon		11	

VINS AU VERRE

Sélection de vins au verre | Selection of wine by the glass 15cl

VINS BLANCS | WHITE WINES

Graves AOP – Château Villa Bel Air	11
Arbois – Domaine Fumey Chatelain	11
Pouilly-Fumé – Domaine Veneau	12
Chablis – Domaine Brocard 	13

VINS ROUGES | RED WINES

Saint-Nicolas de Bourgueil AOP – Château Le Moulin Neuf 	10
Crozes-Hermitage – La Chasselière – Michelas St Jemms 	12
Pinot noir – Maurice Lapalus & Fils	13
Haut-Médoc – La Demoiselle d'Haut-Peyrat	14

VINS ROSÉS | ROSÉ WINES

Coteaux d'Aix en Provence AOC – « Rosé d'une nuit » – La Coste 	9
Côte de Provence – La Vie en rose – Château Roubine	11
Minuty Prestige	14

Sélection de vins sans alcool | Non-alcoholic wines 12cl 75cl

Rosé sans alcool – <i>Nooh by La Coste</i>	8	36
Vin pétillant sans alcool – <i>French Bloom</i>	11	54



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