



« 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 carottes et marrons, pointe d'agrumes
-  **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
-  **Velouté butternut · 12**
Servi chaud, condiment pomme – champignons de Paris, granola au miel de châtaigne, ciboulette
-  **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

-  **Filet de sole façon meunière, notes de pistache · 35**
Tous les filets d'une sole roulés, beurre meunière, déclinaison de butternut et pistache, carottes jaunes rôties au miel, sarrasin en deux textures
-  **Maquereau, jardin d'hiver · 25**
Purée de betterave, jeunes betteraves caramélisées, pickles chioggia, quinoa, crème de haddock aux baies roses
- 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

Côtelettes d'agneau, balade en forêt · 34

En croûte d'herbes, riz vénéré, jardin de champignons selon la cueillette, condiment acidulé, jus d'agneau

Poitrine de cochon, influence d'ailleurs · 28

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

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

Risotto a sorpresa · 22

Mouillé au bouillon de légumes citronné, purée d'ail confit, fromage frais, café moulu

Harmonie chou-fleur et sauge · 21

Chou-fleur rôti au miel, épeautre, crémeux de chou-fleur et sauge, moutarde fumée, tuiles parmesan

Burger végétarien, frites fraîches normandes · 23

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

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

Choc'épice · 15

Mousse chocolat Grand Cru du Brésil, crémeux chocolat, mélange d'épices : poivres, vanille, sumac

La poi(V)re · 14

Poire pochée dans un sirop au poivre de Timut, crème de fromage blanc | *Option Vegan sans crème de fromage blanc* |

Paris-Trouville · 14

Un classique à la mode trouvillaise, 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 Bio de Madagascar, chantilly d'antan, caramel de vinaigre de cidre, meringue

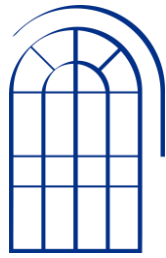
Côté Mer

Glace 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 BLANCS **75cl**

Bourgogne

2022 | Chablis Blanc « Domaine Brocard » 48

2019 | Mercurey-Faiveley 53

2018 | Hautes Côtes de Nuits – G&Y Dufouleur 59

 2019 | Chablis 1^{er} 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 45

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

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	45
2019 Mercurey Vieilles Vignes – Domaine Faiveley	79
2017 Beaune Cent-Vignes – Beaune 1 ^{er} Cru – Bitouzet-Prieur	91
2017 Savigny les Beaunes – Château de Meursault	101
 2015 Nuits Saint Georges – Domaine Faiveley	113
 2014 Morgeot – Chassagne-Montrachet 1 ^{er} 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	46
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



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 – Pèssac-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



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	135
 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 » 1 ^{er} Cru, Dhondt Grellet	145
 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	



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 Caboché	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

