



## « 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

Citron vert, huile de persil, pickles de radis, graines de chia

  Asperges blanches · 20

Vinaigrette truffe, amandes effilées

Poireau perdu · 14

Émulsion ail noir, pain perdu ail romarin, vinaigrette sésame, pickles de moutarde

 Huîtres à notre façon · 18

6 huîtres préparées | vinaigre de céleri maison, poire, ciboulette, citron vert

 Huîtres de Gouville brutes

Servies avec citron vert, vinaigre échalote

Par 6 · 15

Par 9 · 18

Par 12 · 21

---

## POISSONS

Sole meunière · 43

Sole entière et son beurre meunière, purée de pommes de terre parfumée à l'huile de truffe

Lieu jaune printanier · 28

Épeautre, navet boule d'or, chou kale en deux textures, condiment et caramel poire, crème d'ail confit

 Daurade grise · 29

Artichaut en deux façons, amandes effilées, quinoa citronné, émulsion thym



 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

### Joue de bœuf · 29

Confite 48h à la bière, polenta à l'estragon, poireaux grillés, jus réduit au beurre

### Burger normand, frites fraîches normandes · 25

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

---

## VÉGÉTAL

### 🌱 Burger végétarien, frites fraîches normandes · 23

Pain burger maison, chou-fleur tempura maison, pickles de chou rouge, mayonnaise persil, compotée d'oignons au cidre, tomme normande

### 🌱 Linguine · 22

Crème d'ail confit, citron, épinard, noix caramélisées

### 🌱 Jardin forestier · 23

Épeautre comme un risotto, duxelles de champignons, pickles de shimenji, crème de champignons et sauge

---

## MENU ENFANT (moins de 12 ans) · 21

Steak haché ou Fish & Chips

*servi avec légumes de saison, purée de pommes de terre ou frites*

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

### Poire et café · 14

Poire pochée au café et flambée au Calvados Domfrontais, crème de café, compotée de poire

### 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

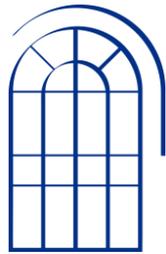
#### Côté Mer

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

Garance – Château Bois-Brinçon Bio	39
2017   Sancerre – domaine des Terres Blanches	46
2020   Bourgueil, Clos Nouveau – domaine du Bel Air	90
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
2011   Moulis en Médoc – Château Mauvesin Barton	66
2015   Pauillac – Famille J-M Cazes	85
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
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 & 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
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



# VINS, CHAMPAGNES & EAUX

## Demi-bouteilles de vins 37,5cl

### Vins blancs

2022 | Pouilly-Fumé, domaine Veneau 34

2022 | Chablis, domaine Brocard 36

### Vins rouges

2021 | Mercurey Meix Foulot 29

2013 | Crozes-Hermitage, domaine Pierre Gaillard 29

2016 | Maut-Médoc AOP – La Demoiselle d’Haut-Peyrat 34

2020 | Crozes-Hermitage – Michelas St Jemms 41

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

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

Perrier fines bulles 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
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
Koonunga Hill – Penfolds	9
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

12cl

Laurent Perrier Brut	19
Laurent Perrier Rosé	25

