



Horaires d'ouverture du Restaurant :

Mardi soir

Mercredi soir

Jeudi soir

Vendredi midi et soir

Samedi midi et soir

Dimanche midi et soir

Fermé le Lundi toute la journée et
pour les déjeuner du Mardi, Mercredi et Jeudi

MENU DE PÂQUES

Prix net : 85 € hors boissons

Croque en bouche

Surprise en premier temps

Déclinaison d'asperges vertes, mousseline à l'orange et crevettes bleu

Dos de loup au pistou cacahuète torréfiées et jus à l'anis

ou

Noisette d'agneau en croute, pomme cocottes et légumes printaniers

Assortiment de fromage d'ici et d'ailleurs

Nid d'ivoire, sphère de chocolat Vietnam et cœur de caramel calamansi

Les douceurs

LES ENTREES

Asperges vertes Maison Galis, crevettes bleu et émulsion a orange

30 €

Saumon marine, taboulé de choux fleur et pignon de pin, crème citron

25 €

Terrine de foie gras de canard, chutney pommes-raisin

24 €

Salade de poulpe a la galicienne

20 €

Jambon cru de Serrano, pain tomate à l'huile d'olive

19 €

Le Tableau de la présence des allergènes est
à votre disposition sur demande

LES POISSONS ET CRUSTACÉES

Supreme de turbot, risotto de céleri
Et crémeux de chorizo
35 €

Salade de poulpe a la galicienne
36 €

Poêlé de gambas et pâtes fraîches,
copeaux de parmesan
25 €

Poêlé de lotte au curry vert et lait de coco
Riz basmati
32 €

Noix de Saint Jacques, fondue de poireaux et
émulsion de topinambour
32 €

MENU ENFANT

De bouche à oreille
18 €

LES VIANDES ET VOLAILLES

Pigeon rôti, émotion de persil, petits légumes et girolles

39 €

Poêlé de rognon de veau (EU) a l'échalotte

Roesti de pommes de terre

28 €

Carré de cochon ibérique cuit a base température

pommes sautées au citron

29 €

Emincé de filet de bœuf Simmental,

façon stroganoff

35 €

LES FROMAGES ET LES DESSERTS

Assortiment de fromage

2 fromages 10 € 4 fromages 20 €

Soufflé chaud au Grand Marnier

20 €

Crêpe fourrée et caramélisé au citron

20 €

Banane caramélisée, crème légère à la mascarpone vanillé

Mousse au chocolat et crumble amande

20 €

Feuillantine chocolat-pralin, bonbons de noisettes

tuile au gruë de cacao et émulsion café

20 €