



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

## LES ENTREES

Asperges vertes Maison Galis, crevettes bleu et émulsion a orange  
30 €

Saumon marine, taboulé de chou 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 CRUSTACEES*

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

35 €

Salade de poulpe à la galicienne

36 €

Poêlé de gambas et pâtes fraîches,  
copeaux de parmesan

25 €

Poêlé de lotte et farandole de légumes  
au curry vert et lait de coco

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 €