



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 DEJEUNER

35 €

*SERVIE POUR LES DEJEUNER DU
VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE
SAUF JOUR DE FETES*

Asperges vertes de la maison Galis,
œuf poché et copeaux de parmesan

Supreme de pintade fermière,
ris noir au chorizo

Baba aux fraises de chez

Pecoulette



MENU

Prix net : 85 €

Croque en bouche

Surprise en premier temps

Salade de homard tout en fraîcheur

Dos de loup aux quinoa
émulsion de safran et coquillages

ou

Pigeon farci, émotion de persil
et ses petits légumes

Assortiment de fromage

d'ici et d'ailleurs

Biscuit sablé, rhubarbe confite et
fraises de chez Pecoulette

Les Douceurs

LES ENTRÉES

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

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 de saison,
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 €