



LA
GALERIE
RESTAURANT

BIENVENUE AU RESTAURANT LA GALERIE

Nous sommes heureux de vous accueillir dans ce cadre enchanteur où chaque saison est une célébration.

Notre passion pour la cuisine repose sur l'utilisation de produits issus des meilleurs terroirs environnants toujours frais, pour vous restituer leurs saveurs authentiques et leur vitalité naturelle. Chaque ingrédient de cette carte a été soigneusement sélectionné, des poissons fraîchement pêchés aux produits des fermes normandes, pour vous offrir une expérience culinaire authentique et durable.

Nous avons créé ce menu avec beaucoup de sincérité et de joie, en pensant à chaque détail pour rendre votre expérience unique et spéciale. Laissez-nous vous guider durant cette douce balade gustative. Nous apprécions sincèrement votre visite et espérons que vous apprécierez cette expérience.

We are delighted to welcome you to this enchanting setting where each season is a celebration.

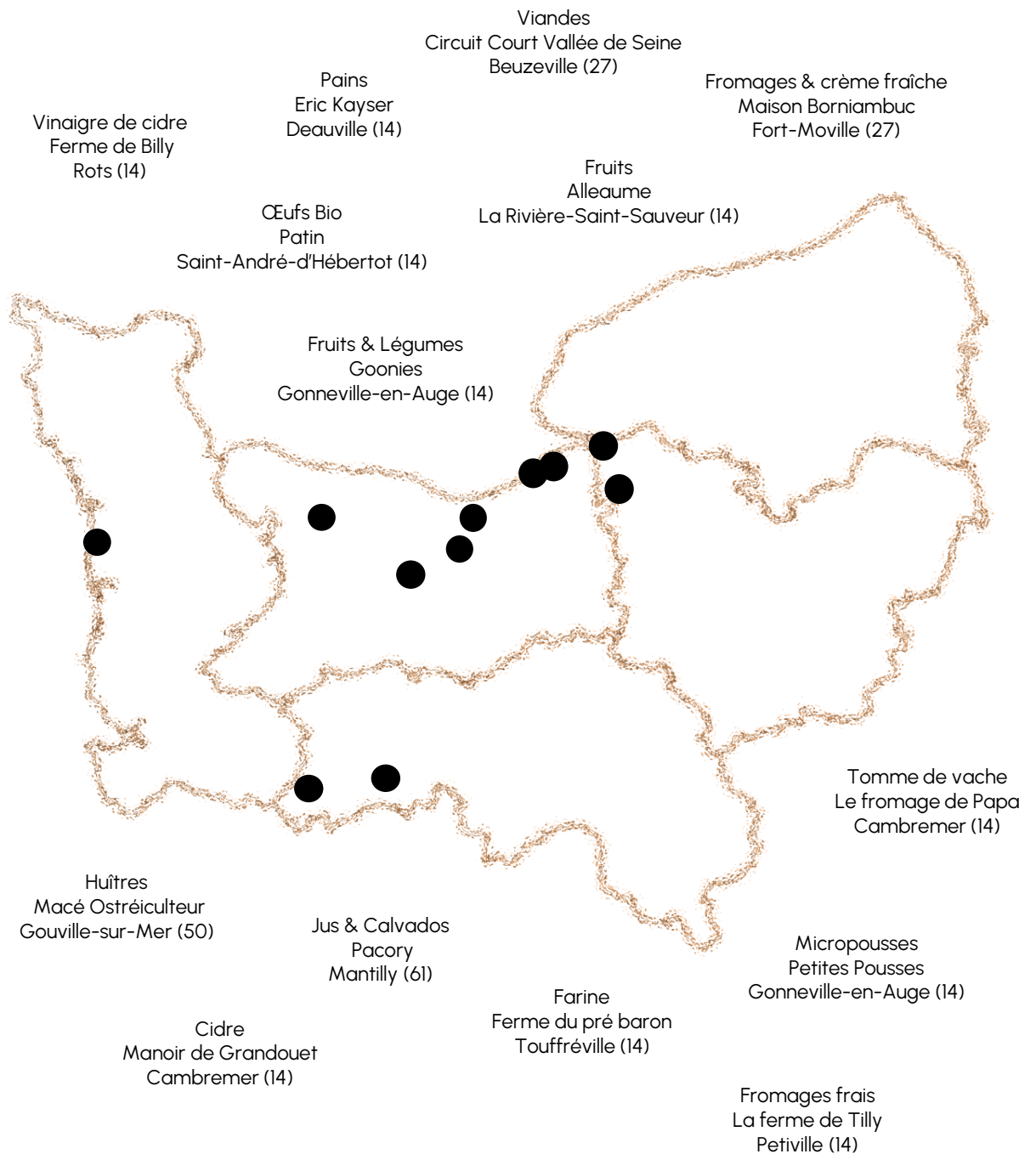
Our passion for cooking is based on using products from the best local regions, always fresh, to bring you their authentic flavors and natural vitality. Each ingredient on this menu has been carefully selected, from freshly caught fish to products from Normandy farms, to offer you an authentic and sustainable culinary experience.

We have crafted this menu with great sincerity and joy, paying attention to every detail to make your experience unique and special. Let us guide you through this delightful culinary journey. We sincerely appreciate your visit and hope you enjoy this experience.

Olivier Deboise – Chef Exécutif | Laura Salazar – Sous-chef |
Adrien Petitgenêt – Chef pâtissier | Nadège Colombel – Assistante
F&B | Noémie Lejeune – Responsable de salle & l'ensemble des
équipes de salle et de cuisine-pâtisserie.

NOS PRODUCTEURS LOCAUX & RÉGIONAUX

OUR LOCAL & REGIONAL PRODUCERS



Accompagnez votre repas avec l'une de nos créations sans alcool
Accompany your meal with one of our non-alcoholic creations

MOCKTAILS · 15

French Connection

Sirop de miel fumé et tonka, purée de poire, French Bloom
Smoked honey and tonka syrup, pear purée, French Bloom

Harry & les Reliques des Fleurs

Liqueur de fleur de sureau sans alcool, concombre, French Bloom
Non-alcoholic elderflower liqueur, cucumber, French Bloom

Le nom de la Rose

Martini Floreal, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop de rose, blanc d'œuf
Floreal Martini, grapefruit juice, lemon juice, rose syrup, egg white

Orgeat et Préjugés

Café, purée de cassis, jus de cranberry, sirop d'orgeat
Coffee, blackcurrant purée, cranberry juice, orgeat syrup

Alice au pays des épices

Jus de carotte, sirop 4 épices, jus de citron
Carrot juice, four-spice syrup, lemon juice

À bord du Souchong Limited

Sirop de thé fumé, purée de figue, Three Spirit, Verjus, Tonic hibiscus
Smoked tea syrup, fig purée, Three Spirit, verjus, hibiscus tonic

L'ÉQUIPE DU BAR

MENU DÉJEUNER

Tous les midis.

Entrée-Plat ou Plat-Dessert · 35
Starter & Main Course or Main Course & DessertEntrée-Plat-Dessert · 49
Starter, Main Course & Dessert

Demandez nos suggestions du jour | Ask for our daily specials

ENTRÉES | STARTERS

 Ceviche de Saint-Jacques · 24

Poires cuites au sirop de poivre de Timut, « leche de tigre »

Scallop ceviche, pears poached in Timut pepper syrup, « leche de tigre »

Croquettes de raie · 18

Béchamel de potiron, mayonnaise au persil

Skate croquettes, pumpkin béchamel, parsley mayonnaise

Œuf parfait · 19

Chou rave, poêlée de champignons en persillade

Perfect egg, creamy kohlrabi, sautéed mushrooms with parsley

  Velouté de courge · 17

Bacon de pleurotes, graines de courges toastées aux épices Tandoori

Butternut squash velouté, pleurotus mushroom bacon, toasted pumpkin seeds with Tandoori spices

Huîtres normandes brutes | par 6 · 17 – par 9 · 25 – par 12 · 29

À notre façon, suggestion du jour | par 6 · 19

Raw oysters from Normandy | by 6 · 17 – by 9 · 25 – by 12 · 29

Oysters our way, suggestions of the day | by 6 · 19

VÉGÉTAL | VEGETAL

 Ravioles de courge spaghetti · 24

Romesco, huile de paprika fumé, sésame

Spaghetti squash ravioli, romesco sauce, smoked paprika oil, sesame

 Steak de céleri façon café parisien · 23

Sauce au poivre, frites et mâche

Skate croquettes, pumpkin béchamel, parsley mayonnaise

 Burger Veggie · 24

Pain burger maison, steak haché de coco et haricots rouges, pickles de chou rouge, mayonnaise persil, compotée d'oignons au cidre, mimolette, frites

Homemade burger bun, coco and red beans patty, pickled red cabbage, cider onion compotée, parsley mayonnaise, mimolette, French fries

 Végétarien  Sans glutenTous nos plats sont faits maison. Prix TTC en euros, service et taxes comprises.
Carte allergènes à disposition. Viandes d'origine française.

POISSONS | FISHES

Saint-Jacques poêlées · 37

Pulpe de pommes caramélisées, kasha, émulsion ail noir

Pan-seared scallops, caramelized apple purée, black garlic emulsion

Cabillaud confit à l'huile d'olive · 28

Champignons en persillade, boulgour aux noisettes, crémeux de champignons

Cod confit in olive oil, mushrooms with parsley, bulgur with hazelnuts, creamy mushroom sauce

Turbot cuit sur l'arête · 39

Beurre blanc à l'orange, frites de patate douce épicées, poêlée de kale au gingembre

Turbot cooked on the bone, orange beurre blanc, spiced sweet potato fries, sautéed kale with ginger

Spaghetti palourdes, blettes, salicornes · 32

[Recette « alle vongole »](#)

« Alle vongole » recipe. Spaghetti with clams, swiss chard, samphire

VIANDES | MEATS

Ballotine de canard confit · 28

Chou vert, purée de betterave au balsamique, figues poêlées, coulis de pruneaux

Duck confit ballotine, green cabbage, balsamic beet puree, sautéed figs, prunes coulis

Basse côte de bœuf braisée · 36

Mousseline de navet, Pak Choi, navets glacés aux fines herbes

Braised beef flank, turnip mousseline, pak choi, glazed turnips with fine herbs

Côte de cochon à partager, 2 personnes · 53

Oignons confits, blettes, choux rouges lactofermentés, jus relevé au gingembre

Pork rib to share, for 2 people. Caramelized onions, Swiss chard, green beans, lacto-fermented red cabbage, ginger-infused jus, and a small herb salad

Burger normand · 26

Pain burger maison, steak haché race normande, pickles de chou rouge, mayonnaise au persil, compotée d'oignons au cidre, tomme du Pays d'Auge « Le fromage de Papa », frites

Homemade burger bun, Normandy breed minced steak, pickled red cabbage, parsley mayonnaise, onion compote with cider, Tomme cheese from Pays d'Auge « Le fromage de Papa »



 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.

MENU ENFANT | KIDS MENU · 21 (moins de 12 ans | under 12 years old)

Steak haché ou Poisson pané servi avec légumes de saison ou frites
Mousse chocolat ou Crumble aux fruits de saison
Jus de pomme ou Jus de poire ou Sirop à l'eau

Minced beef steak or Breaded fish served with seasonal vegetables or French fries
Chocolate mousse or Seasonal fruit crumble
Apple juice or Pear juice or Water syrup

FROMAGES | CHEESES

Sélection de fromages normands de la Maison Borniambuc · 15
Selection of Norman cheeses from Maison Borniambuc

DESSERTS

Notre Carrot'cake · 14

Biscuit moelleux à la carotte, crémeux carotte-gingembre, mousse au fromage frais

Carrot symphony : soft carrot biscuit, carrot-ginger cream, fresh cheese mousse

 Pomelo · 15

Meringue onctueuse, biscuit aux amandes, suprême et crème de pamplemousse, mousse légère à la rose

Creamy meringue, almond biscuit, grapefruit supremes and cream, light rose mousse

Mille-feuille chocolat · 15

Pâte feuilletée chocolat, crème chocolat, caramel au vinaigre de cidre

Chocolate mille-feuille : chocolate puff pastry, chocolate cream, cider vinegar caramel

Paris-Trouville · 16

Pâte à choux, craquelin cannelle, crème noisette, confit de pommes

Choux pastry, cinnamon craquelin, hazelnut cream, apple confit

Café dégustation · 15

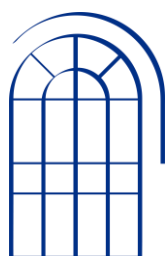
Assortiment de pâtisseries du moment

Assortment of pastries of the moment

 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 DES VINS
WINES MENU

VINS

VINS BLANCS | WHITE WINES

75cl


Alsace

2022 Riesling – Domaine Fritsch	36
2022 Pinot gris – Domaine Fritsch	42
2013 Gewurztraminer – Grand cru Altenberg de Bergheim – Lorentz	55
2015 Riesling – Vendanges tardives – Domaine Frey-Sohler	63


Bordeaux

2022 Entre-deux-mers – Château Turcaud	37
2016 Graves – Château Rahoul	54
2017 Pessac-Léognan – Château Lamothe-Bouscaut	79
2005 Barsac – Château Climens 1 ^{er} cru classé 1855	171
2009 Sauternes – Château Suduiraut 1 ^{er} cru classé	248

Bourgogne

2022 Mâcon-Pierreclos – Maurice Lapalus & Fils	40
2022 Saint-Véran – Domaine Gilles Guerrin	45
2022 Montagny – Château de Chamilly – Les Bassets	49
2022 Chablis – Domaine Brocard 	52
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

Loire

2018 Coteaux de l'Aubance – Le Morinière – Château de Bois-Brinçon 	45
2015 Saumur Blanc – La Dame – Domaine de Rocheville	46
2023 Pouilly Fumé – Domaine Veneau	50
2023 Sancerre AOC – Les Charmes – Domaine Vatan	51
2021 Savennières – Clos de Frémine – Thibaud Boudignon	140
2021 Savennières – Clos de la Hutte – Thibaud Boudignon	165



VINS

Rhône et Grand Sud



2020 Lirac – Château d'Aqueria	55
2021 Crozes Hermitage Signature – Domaine Michelas St Jemms 	58
2018 Condrieu – Cave Saint Désirat	90

VINS ROUGES | RED WINES 75cl

Alsace

2021 Pinot noir – Domaine Fritsch	39
-------------------------------------	----

Bourgogne

2019 Julié纳斯 AOP – Les Perdrix – Domaine Louis Tête	35
2023 Pinot noir – Maurice Lapalus & Fils	54
2022 Mercurey – Domaine Meix Foulot	60
2021 Côte de Nuits Villages AOC – Le Meix Fringuet – Trapet Père & Fils 	92
2021 Marsannay – Trapet Père & Fils 	95
2016 Pommard – Benoit Sordet	113
2021 Morey Saint Denis – Société du Clos de Tart	234
2013 Corton Grand Cru – Clos des Corton – Domaine Faiveley	305

Bordeaux

2022 Blaye-Côtes de Bordeaux – Château La Rose Bellevue	35
2020 Graves rouge AOC – Château du Mont	42
2018 Haut-Médoc AOP – La Demoiselle d'Haut-Peyrat	55
2019 Saint-Emilion Grand cru – Les terrasses de Saint-Christophe	60
2020 Saint-Estèphe AOP – La coccinelle de Petit Bocq	65
2021 Pessac-Leognan – Château Lafont Menaut	75
2020 Lalande-de-Pomerol AOC – Château Le Gravillot	77
2020 Margaux AOP – Château Trianon Larigaudière	95
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 Canon la Gaffelière	132






VINS

2006 Margaux – Château Brane Cantenac	203
2011 Pessac-Léognan – Grand Cru classé – Château Pape Clément	242
2011 Saint-Julien – Croix de Beaucaillou	403


Loire

2022 Saint-Nicolas de Bourgueil AOP – Château Moulin Neuf 	40
2022 Chinon AOP – Cuvée prestige – Domaine Charles Pain	40
2020 Anjou rouge AOP – Cuvée Ose Iris – Domaine Sauveroy	42
2022 Sancerre AOC – Maulin Bèle Rouge – Domaine Vatan	45
2010 Saumur Champigny – Le Fou du Roi – domaine Roche de ville	75
2020 Bourgueil – Clos Nouveau – Domaine du Bel Air	90


Rhône

2021 Crozes-Hermitage – La Chasselière – Domaine Michelas St Jemms 	54
2021 Châteauneuf-du-Pape AOP – Alchimie – Domaine des 3 Celliers 	78
2015 Hermitage – Monier de la Sizeranne – M. Chapoutier 	120

Grand Sud & Corse

2015 Cahors AOC – Château de Haute-Serre	45
2019 Corse – Sartène – Castellu di Baricci	54
2015 IGP des Alpilles – Vespro – Abbaye Ste Marie de Pierredon 	57
2018 Collioure AOP – « Cap Bear » – Clos des Paulilles	68

VINS ROSÉS | ROSÉ WINES 75cl

2022 Coteaux d'Aix en Provence AOC – « Rosé d'une nuit » – La Coste 	42
2022 Cote de Provence AOC – « La Vie en rose » – Château Roubine	50
2023 Minuty Prestige	52



CHAMPAGNES

CHAMPAGNES BRUT

75cl

Pommery Apanage Brut	96
Franck Bonville Grand Cru	90
Baron de Rothschild Brut	95
Duval-Leroy cuvée des MOF	95
Veuve Clicquot jaune	110
Moët & Chandon Impérial	110
« Dans un premier temps » Extra Brut, Dhondt Grellet	135
Laurent Perrier Grand Siècle	254
Dom Perignon Vintage	420

CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS

Baron de Rothschild Blanc de Blancs	128
« Les Terres fines, Blanc de Blancs » 1 ^{er} cru, Dhondt Grellet	145
Ruinart Blanc de Blancs	190
Laurent Perrier Brut Blanc de Blancs	196
Cramant, Grand Cru, Blanc de Blancs	230
Amour de Deutz, Blanc de Blancs	315

NOS CHAMPAGNES EN MAGNUM (1,5L)

Veuve Cliquot jaune	210
---------------------	-----

CHAMPAGNES ROSÉS

Pommery Apanage Rosé	120
L'Incandescent – Rosé de Saignée Verzy Grand cru	85
Laurent Perrier Rosé	130
Gosset Rosé	140
Thiénot 2010 Cuvée Garance – Blanc de Rouges	142
Billecart Salmon rosé	160
Ruinart Rosé	170



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Prix TTC en euros, service et taxes comprises.

VINS, CHAMPAGNES & EAUX

Demi-bouteilles de vin | Half bottles of wine 37,5cl

VINS BLANCS | WHITE WINES

2022 | Pouilly-Fumé – Domaine Veneau 28

2022 | Chablis – Domaine Brocard  30

VINS ROUGES | RED WINES

2021 | Mercurey – Meix Foulot 29

2018 | Haut-Médoc AOP – La Demoiselle d’Haut-Peyrat 34

2020 | Crozes-Hermitage – La Chasselière – Michelas St Jemms  41

2004 | Pauillac – Château d’Armailhac 5^{ème} Grand Cru classé 85

Demi-bouteilles de Champagne | Half bottles of Champagne 37,5cl

Pommery Apanage Brut 60

Les Eaux plates | Still water 50cl 75cl 1L

Vittel 7 9

Plancoët 8 10

Les Eaux pétillantes | Sparkling water

Perrier fines bulles 7 9

San Pellegrino 7 9

Châteldon 11





VINS & CHAMPAGNES AU VERRE

Sélection de vins au verre | Selection of wine by the glass 15cl


VINS BLANCS | WHITE WINES

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 du Père Caboché	14

VINS ROUGES | RED WINES

Saint-Nicolas de Bourgueil AOP – Château Le Moulin Neuf 	10
Crozes-Hermitage – La Chasselière – Michelas St Jemms 	12
Pinot noir – Maurice Lapalus & Fils	13
Haut-Médoc – La Demoiselle d'Haut-Peyrat	14

VINS ROSÉS | ROSÉ WINES

Coteaux d'Aix en Provence AOC – « Rosé d'une nuit » – La Coste 	9
Côte de Provence – La Vie en rose – Château Roubine	11
Minuty Prestige	14

CHAMPAGNES

Pommery Apanage Brut	21
Pommery Apanage Rosé	27

Sélection de vins sans alcool | Non-alcoholic wines 12cl 75cl

Rosé sans alcool – <i>Nooh by La Coste</i>	8	36
Vin pétillant sans alcool – <i>French Bloom</i>	11	54



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Prix TTC en euros, service et taxes comprises.