

La Galinière

RESTAURANT

Notre Cheffe et sa brigade ainsi que toute l'équipe du restaurant sont heureux de vous proposer une carte élaborée avec des produits frais.

Toute l'équipe est heureuse de vous accueillir dans notre restaurant du
lundi au samedi

(Restaurant fermé le dimanche)

(Hors fermeture ou privatisation exceptionnelle)

Pour le déjeuner de 12H00 à 14H00

Pour le dîner de 19H00 à 21H30

Dernière prise de commande 15 minutes avant la fin du service

Afin de fluidifier le service et garantir la satisfaction de nos clients, les réservations sont fortement conseillées midi & soir pour l'ensemble de nos clients (forte affluence certains services)

MERCURE

HOTELS

Room service : Majoration de 8€ par plateau

Tarifs nets et en Euros – service compris

La Galinière

RESTAURANT

Une cuisine recentrée sur l'essentiel

Pour vous offrir le meilleur, nous avons fait le choix de simplifier notre carte en supprimant les entrées.

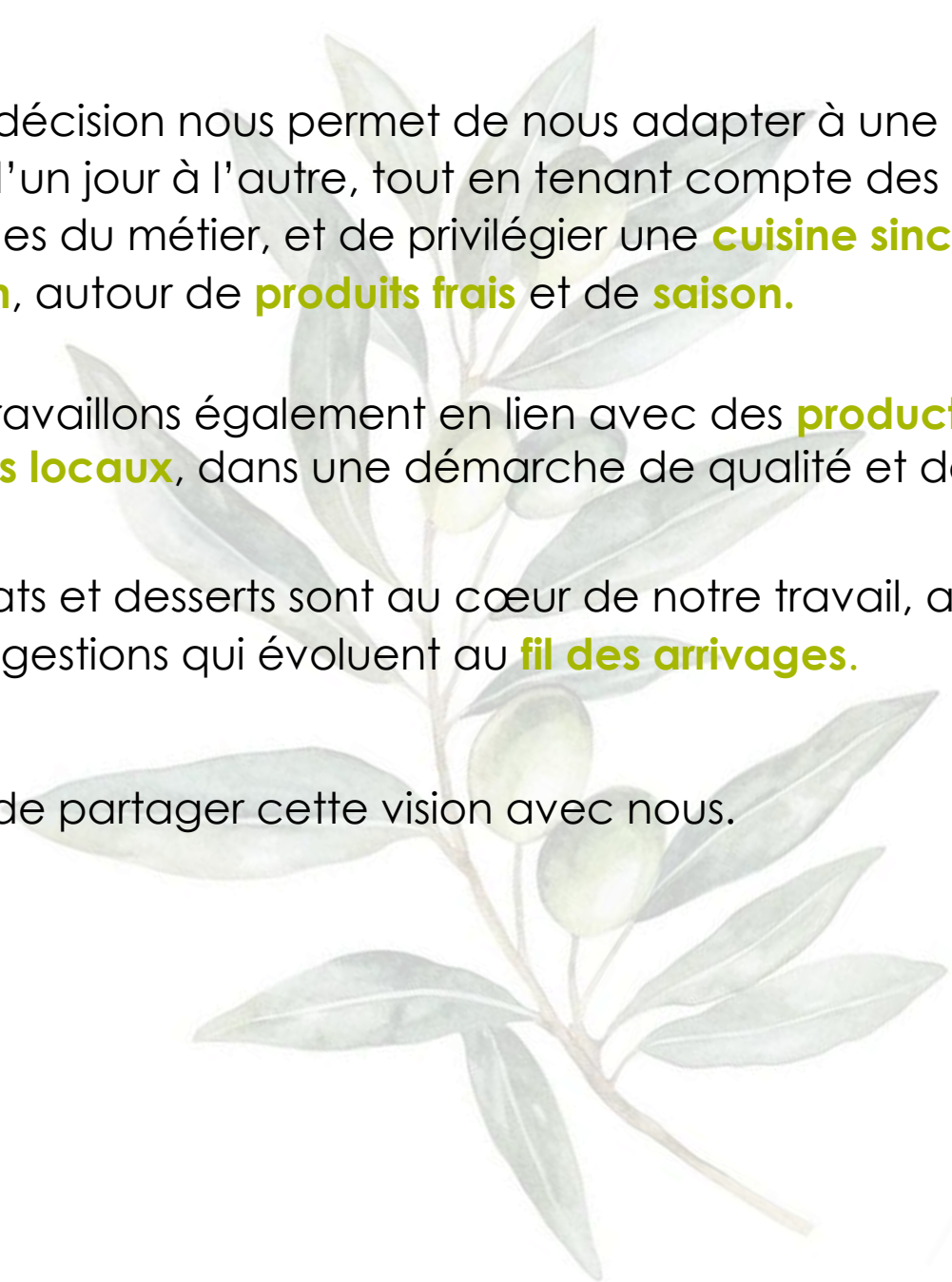
Cette décision nous permet de nous adapter à une activité qui varie d'un jour à l'autre, tout en tenant compte des réalités actuelles du métier, et de privilégier une **cuisine sincère**, faite **maison**, autour de **produits frais** et de **saison**.

Nous travaillons également en lien avec des **producteurs et artisans locaux**, dans une démarche de qualité et de proximité.

Nos plats et desserts sont au cœur de notre travail, accompagnés de suggestions qui évoluent au **fil des arrivages**.

Merci de partager cette vision avec nous.

La Direction



La Galinière

RESTAURANT

NOS SALADES & PLATS

SALADE CÉSAR SAINTE-VICTOIRE Salade romaine, parmesan, poulet pané, croûtons, tomates cerises, chou-fleur, Oignon rouge, sauce César (avec anchois).	22€ 
TARTARE DE DAURADE Daurade, algues de Tokyo, mangue, perles de yuzu, salade verte.	22€ 
TATAKI DE THON (Mi-cuit) Thon rouge, soja, sésame, riz, salade verte, guacamole d'avocat.	25€
CRÈME DE BURRATA, ARTICHAUT, JAMBON IBÉRIQUE Crème de burrata, jambon Ibérique, artichaut, chapelure aux herbes de Provence.	22€ 
FILET DE BŒUF (200Gr) FLAMBÉ AU THYM, FRITES DE PANISSES Filet de bœuf, thym, frites de panisses, sauce du jour.	28€
MAIGRE RÔTI SUR PEAU, ASPERGES VERTES, PURÉE DE PATATES DOUCES Maigre, asperges vertes, purée de patates douces, chips de pommes de terre, sauce vierge.	25€
CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES Agneau, herbes de Provence, écrasé de pommes de terre.	28€
BURGER EFFILOCHÉ DE BŒUF, KETCHUP DE BETTERAVE Bœuf, oignon, cheddar, ketchup de betterave, moutarde, tomate, pain, cornichon malossol, frites et salade verte.	22€ 
RECETTE REBELLE (PLAT 100% VÉGÉTARIEN) <i>(Consultez l'ardoise ou l'équipe du restaurant)</i>	



... **SANS OUBLIER NOTRE ARDOISE DE SUGGESTIONS ...**

Le Menu Enfant à 13€

Jusqu'à 12 ans maximum

1 SOFT

STEAK HACHÉ **OU** AIGUILLETES DE POISSON PANÉES MULTICÉRÉALES
FRITES MAISON

1 CŒUR COULANT AU CHOCOLAT **OU** 1 COMPOTE DE POMMES



Plats inclus dans la formule Demi-pension

Les plats proposés sont soumis aux arrivages du marché, et peuvent être indisponibles ou modifiés

La Galinière

RESTAURANT

Le Fromage & Les desserts

Sélection de nos fromagers Frédéric & Sarah « **Fromagerie Cezanne – Rousset** » 11€ 
(Consultez l'ardoise ou l'équipe du restaurant)



ÎLE FLOTTANTE Crème anglaise à la vanille.	11€	
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR Mousse au chocolat aux pépites de chocolat.	11€	
TARTE CITRON MERINGUÉE REVISITÉE Tarte citron meringuée revisité.	12€	
CAFÉ / THÉ GOURMAND Mousse au chocolat, crème brûlée, panna cotta aux fruits de la passion, macaron, sorbet citron	14€	

LES DESSERTS DE CAMILLE PAYAN 14€

Camille Payan
PÂTISSERIE

« Après des années de restauration dans la région, je me suis installée dans le cœur du village de Châteauneuf-le-Rouge depuis 2 ans où j'ai trouvé mes marques dans un joli laboratoire afin de vous proposer des pâtisseries uniquement sur commande, de saison et au plus près de vos envies. Toutes mes créations sont confectionnées avec des produits de grande **qualité** et dans le respect des **producteurs locaux**. »

(Consultez l'ardoise ou l'équipe du restaurant)



Plats inclus dans la formule Demi-pension,

Les plats proposés sont soumis aux arrivages du marché, et peuvent être indisponibles ou modifiés