

## NOSTRI ANTIPASTI

<b>Capesante di foie gras scottato</b> <i>Riduzione di Moscato, Composta di Pere Speziata</i>	22€
<b>VELLUTO DI ZUCCA</b> <i>Cipolle Rosse Caramellate e Chips di Pancetta</i>	10€
<b>IL CAMEMBERT CROCCANTE</b> <i>Chorizo Arrosto e Insalata Mista</i>	12€
<b>UOVA SODE</b> <i>2 Uova alla Meurette (pancetta, crostini all'aglio, funghi, salsa al vino rosso)</i>	11€
<b>LA TAPAS SLATE (da condividere... o no!)</b> <i>Assortimento di tapas di terra e di mare</i>	
Piccola	14€
Grande	22€
<b>L'INSALATA DI GALION</b> <i>Salmon affumicato semicotto, uovo in camicia, avocado, gamberetti, pomodoro, cetriolo, manchego</i>	
Piccola / Grande	12€/18€
<b>OSTRICHE</b> <i>Marennes d'Oléron o Leucate (a seconda della disponibilità)</i>	
Piatto da 6	11€
Piatto da 12	20€
<b>IL PROSCIUTTO IBERICO</b> <i>E il suo Chutney di fichi</i>	18€
<b>Antipasto del Giorno (Vedi Menù del Giorno)</b>	10€
<b>NOSTRI PESCI</b>	
<b>IL RISOTTO DELLO CHEF</b> <i>Risotto Cremoso con Capesante e Gamberi, Crema al Curry</i>	25€
<b>LA RANA PESCATRICE</b> <i>Coscia di Rana Pescatrice Caraibica con Papaya e Latte di Cocco</i>	26€
<b>IL SALMONE</b> <i>Blanquette Provenzale Al Salmone</i>	24€
<b>IL FILETTO DI BRANZINO</b> <i>e la sua marinata alle erbe fresche</i>	28€
<b>LA PARILLATA</b> <i>Assortimento di pesci e crostacei secondo disponibilità</i>	34€
<b>PESCE DEL GIORNO (Vedi Menù del Giorno)</b>	19€



**LE GALION**  
HÔTEL\*\*\* RESTAURANT

La nostra Card direttamente sul tuo telefonino



### IL PACCHETTO BAMBINI (sotto i 12 anni)

PROSCIUTTO BIANCO E I SUOI LEGNI CRUDI

O ANTIPASTO DEL GIORNO

\*\*\*\*\*

CARNE DEL GIORNO

O PESCE DEL GIORNO

O BISTECCA MACINATA, CONDIMENTI:

VERDURE DEL GIORNO, FRITTE O PASTA

\*\*\*\*\*

2 palline di GELATO

O TORTA AL CIOCCOLATO

O FORMAGGIO BIANCO/YOGURT



**1 Plato 9€**

**Antipasti – Plato ou Plat – Dolci 13€**  
**Menu Completo 16€**

*L'Elenco dei 14 Allergeni presenti nei nostri piatti è disponibile a Domicilio i nostri prezzi sono netti*

## IL NOSTRO PIATTO DI PASTA

*Richiedi la selezione dello chef del momento!*

## NOSTRE CARNI

<b>PETTO D'ANATRA</b> <i>Glassato con miele e succo corto con Banyuls</i>	27€
<b>ROTTO DI AGNELLO CANDITO</b> <i>Riduzione al rosmarino</i>	25€
<b>PETTO DI POLLO</b> <i>Salsa alla paprika e latte di cocco</i>	19€
<b>LA PIUMA DI MAIALE</b> <i>Salsa al dragoncello</i>	22€
<b>L'HAMBERGER SAVOJARDO</b> <i>Reblochon, Pancetta, Composta Di Cipolle Candite, Verdure Arrostate, Salsa Di Mele Aurore Pont-Neuf e Verdure Del Giorno</i> <i>*Supplemento Foie Gras In Padella (7€)</i>	21€
<b>IL FILETTO DI MANZO</b> <i>Crema di funghi porcini</i>	35€
<b>RENI DI VITELLO FRITTI</b> <i>Salsa di senape all'antica</i>	21€
<b>CARNE DEL GIORNO (Vedi Menù del Giorno)</b>	19€

## NOSTRI DOLCI

<b>CREME BRULEE AL PISTACCHIO</b> <i>E il suo sorbetto</i>	10€
<b>PERA IN CAMICIA</b> <i>Con Moscato di Rivesaltes</i>	9€
<b>LA BRIOCHE IN STILE FRANCESE TOAST</b> <i>Cioccolata calda e pallina di gelato</i>	9€
<b>ZUPPA DI MANGO</b> <i>E il suo sorbetto al lampone</i>	9€
<b>IL CRUMBLE RIVISITATO</b> <i>Con Frutta Di Stagione E Caramello Al Burro Salato</i>	10€
<b>DOLCE DEL GIORNO (Vedi Menu del Giorno)</b>	9€