

MENU SAINT-VALENTIN 2023
VALENTINE'S DAY MENU 2023

RESTAURANT

GALANGA

- MONSIEUR GEORGE -

« PASSIONNÉMENT »

par Thomas Danigo

Ravioles végétales, consommé de légumes d'hiver infusé au gingembre
Vegetable ravioles, ginger-infused winter vegetable "consommé"

**Bar de ligne mi-cuit, caviar osciètre,
nage de cresson au beurre noisette et « Noilly Prat »**
Raw wild sea bass, caviar osciètre, watercress and "Noilly Prat" sauce

**Saint-Jacques de Port-en-Bessin grillée, radis et choux piquants,
beurre blanc aigre doux et capucine**
*Grilled scallop from "Port-en-Bessin", radish and cabbage, sweet
and sour "beurre blanc" and capucine*

**Agneau de Lozère caramélisé et harissa de poivron,
bouillon épicé infusé aux herbes et quinoa**
Lamb from "Lozère", peppers harissa, spicy fresh herbs broth and quinoa

Mangue, balsamique rosé et shiso rouge
Mango, balsamic rosé vinegar and red shiso

Ganache chocolat « Araguani Grand Cru » servie chaude, mélisse
Warm chocolate "Araguani Grand Cru" ganache, lemon balm

220 euros par personne
220 euros per person