LE GALIE
RESTAURANT
PRADES

LA CARTE DU GALIE

Nos Entrées

Fricassée de homard en homardine et son vermicelle de riz sauté à l'ail 36 €

Tarte fine de courgettes des Jardins de l'Amitié au chèvre de
Poc à Poc à Py 14 €

Tatin de tomates plein champs, mozzarella burrata et pesto de basilic frais 19 €

Saumon sauvage fumé à froid par nos soins 26 €

Nos Plats

Filet de cabillaud rôti, farandole de légumes d'ici, sauce au chorizo ibérique 23 €

Filet de turbot en écaille de courgettes, jus de ratatouille 29 €

Quasi de veau fermier, réduction aux fruits rouges 25 €

Echine de cochon de Tiretap's 19 €

Carré d'agneau à la française, caviar d'aubergines à la fleur de thym 29 €

Variation autour des légumes selon le marché et l'inspiration du Chef 18 €

L'Assiette du Chef

Assiette complète selon le marché et l'inspiration du Chef.
Au choix : une viande ou un poisson, des crudités et des légumes de saison 20 €

LE GALIE
RESTAURANT
PRADES

Nos Desserts

Sélection de fromages du moment 9 €

Entremets pêche-abricot sorbet maison 8 €

Eclair Paris – Prades (Choux garni d'une crème brûlée à la vanille, biscuit craquant streusel, mousseline pralinée) 10 €

Crème “namelaka” : crème chocolat blanc au citron yuzu 10 €

Café Gourmand 12 €

Prix net, service compris