

# Hélène Darroze à la Galerie

Velouté du moment 18

Poulpe de roche grillé servi tiède, crème d'amande,  
huile d'herbes du jardin et salade fraîche 18 / 34

Belles asperges vertes de Provence cuites vapeur,  
sauce Gribiche aux œufs Mollés et graines de moutarde en pickles 17 / 31

Tartare de thon rouge de Méditerranée  
assaisonné d'une sauce ponzu au yuzu et de coriandre, déclinaison de fenouil 28 / 48

Notre pâté en croute au cochon fermier, canard et foie gras,  
légumes en pickles et crème fouettée à la moutarde de Meaux 32

Aile de raie de Méditerranée meunière,  
brocolis et épinards sautés au beurre persillé, sauce Grenobloise 38

Pappardelles aux gambas sauvages du Grau-du-Roi sautées à l'ail, persil et citron 44

Côte de veau de lait Milanaise, roquette et câpres,  
mousseline de pomme de terre 52

Coquelet en crapaudine mariné aux herbes de Provence puis grillé au barbecue,  
riz parfumé et sauce au yaourt 46

Cheese-burger au bœuf de Charolles et à la tomme de brebis de la Fromagerie Coste,  
compotée d'oignons et sauce barbecue, frites taillées au couteau 38

Fromages frais et affinés 22

Baba signature imbibé d'armagnac Darroze,  
crème chantilly à la vanille de Tahiti, kiwis frais vanillés 28

La pomme Granny Smith façon Vacherin,  
sorbet et confit de pomme verte, crèmeux au citron vert 18

Brownie au chocolat Carupano 70%,  
glace Gianduja et praliné à la noix de Pécan 22

