LA TABLE D'HÔTES

ENTRÉES STARTERS

Gravlax de saumon en tartare, crème légère au citron vert,
pickles d'oignon rouge et coulis de mangue
Salmon gravlax served as a tartare, light lime cream, pickled red onion and mango coulis

Velouté de courge butternut aux notes fumées, chorizo croustillant et tuile de parmesan
Silky butternut squash soup with smoky notes, crispy chorizo and a Parmesan crisp

Cromesquis de chèvre des Cévennes, figue confite, crème de champignons et jambon cru grillé au miel
Crispy Cévennes goat's cheese croquette, candied fig, mushroom cream and honey-glazed grilled cured ham

PLATS MAIN DISHES

Paleron de bœuf confit et effiloché, jus réduit au vin rouge et écrasé de pommes de terre maison
Slow-cooked shredded beef chuck, reduced red wine jus and homemade crushed potatoes

Penne crémeuses aux champignons de Paris, crème de truffe et parmesan
Creamy penne with button mushrooms, truffle cream and Parmesan

Pavé de saumon rôti, crème de crustacés à l'ail et riz pilaf aux carottes
Roasted salmon fillet, garlic and shellfish cream sauce and carrot rice pilaf

DESSERTS DESSERTS

Moelleux au chocolat blanc et à la pistache, crème anglaise à la fève tonka et coulis de fruits rouges
Soft white chocolate and pistachio cake, tonka bean custard and red berry coulis

Entremets au spéculoos, crème diplomate à la vanille, cœur coulant
au caramel au beurre salé et éclats de cacahuètes torréfiées
Speculoos entremets with vanilla diplomat cream, a molten salted butter caramel centre and roasted peanut pieces

Crème brûlée à la crème de marrons, aux notes de vanille
Chestnut crème brûlée with a hint of vanilla

Entrée + Plat ou Plat + Dessert — **25€**
Starter + Main Dish or Main Dish + Dessert

Entrée + Plat + Dessert — **33€**
Starter + Main Dish or Main Dish + Dessert

LE PRÉ GALOFFRE
Maison de campagne

Tous nos prix sont en € TTC - Service compris — La carte des allergènes est disponible sur demande
All our prices are in € - Service included — The allergen menu is available upon request