

RESTAURANT
DU

Gallia ^{Grand Hôtel} & Londres
★★★★



Menu côté Brasserie

2 plats 19.90 €

3 plats 26.90 €

Entrées Starters

Gaspacho
Gazpacho

Salade de jeunes pousses aux pommes et magret fumé
Baby salad, apple and smoked fillet of duck breasts

Fraîcheur de melon et jambon Serrano, caviar de Porto
Fresh melon and Serrano Ham, caviar of Porto

Déclinaison de truite rose des Pyrénées « crue, cuite, fumée »
Variation of Pyrenean Trout "raw, cooked, smoked"

Plat principal Main courses

Galette de boulgour aux saveurs indiennes, jeune salade croquante
Bulgur wheat galette with Indian-inspired flavours, crisp tender salad leaves

Filet de bar à l'Espagnol, légumes du jour
Steamed sea bass filet in spanish style and vegetables of the day

Petit carré d'agneau des Pyrénées en croûte d'herbes et son jus au romarin, purée d'haricots Tarbais & légumes de saison
Loin of Pyrenean lamb with herbs crust with rosemary juice, beans of Tarbes in purée & season vegetables

Confit de canard cuit en basse température, légumes du jour
Confit de canard cooked at a low temperature, vegetables of the day

Desserts Dessert

Dessert du jour
Dessert of the day

Le yahourt bulgare et la framboise en sorbet
Bulgarian yoghurt, Raspberry ice cream

Tomme de Montagne, confitures artisanales
Platter of Mountain cheese with handmade jams

Autour des fruits de saison en salade, boule de sorbet citron
Salad of fruits season, scoop of lemon sorbet

Vous avez un régime alimentaire spécial, prévenez notre maître d'hôtel et il vous aidera à faire votre choix.
If you have a special diet, please, inform our butler and he will help you to choose.
Avete un regime alimentare speciale, avertite il nostro capo cameriere e voi aiuterà a fare la vostra scelta.

