



## GALANGA ~ FRENCH BLOOM

### Amuse-bouches

\*

**Saint-Jacques de Port en Bessin à crue, marinade aux agrumes  
et shiso rouge, poivre mandarine**

*Raw scallops from "Port en Bessin", citrus and red shiso marinade,  
mandarin pepper*

*French Bloom Le Rosé, Effervescent sans alcool 0.0%*

\*

**Endive de pleine terre grillée, sauce « tonnato »  
au vinaigre de noix et truffe noire**

*Grilled endive, "tonnato" sauce with walnut vinegar  
and black truffle*

*French Bloom La Cuvée Vintage 2022, Effervescent Blanc de Blancs sans alcool 0.0%*

\*

**Volaille jaune des Landes, « fregula sarda »  
au vin jaune et sauce Albufera**

*Poultry From "Les Landes", "fregula sarda" with yellow wine  
and Albufera sauce*

*French Bloom L'Extra-Brut, Effervescent sans alcool 0.0%*

\*

**Poire pochée à la cardamome, vanille de Madagascar  
et crème de marron**

*Cardamom Poached pear, Madagascar vanilla and chestnut cream*

*French Bloom Le Blanc, Effervescent sans alcool 0.0%*

\*

### Mignardises

210 EUROS, ACCORD METS ET VINS INCLUS