



Gallopin Quentin



A LA CARTE

Entrées froides

Hamashi, tangelo, betterave (selection caviar 15€) 38€

Entrées chaudes

Saint-Jacques, navet, Lomito De Ibérico Bellota 45€
Pintade, salsifis, Toro Albala (selection truffe 15€) 41€
Veau, choux, cime di rapa, Queso Manchego 43€

Plats

Boeuf Gallico, cresson, erengy 54€
Skrei, cresson, erengy 54€
Bœuf Carnival sélection du chef, accompagnement de saison pour 2 personnes 91€

Desserts

Baba, poire, yaourt 17€
Île flottante, grué, chocolat caraïbe, orange sanguine 17€
Dame blanche - glace vanille tournée minute - chocolat chaud 16€
Chariot de fromages « sélection par la Fromagerie Un Peu De Tout » 20€



MENUS

Nos menus sont uniques et servis à l'ensemble des convives d'une même table

En 4 temps (75€) vins adaptés (35€) ou sans alcool (25€)

En 6 temps (95€) vins adaptés (54€) ou sans alcool (35€) *

Hamashi, tangelo, betterave
(Sélection caviar 15€)

Saint-Jacques, navet, Lomito De Ibériquo Bellota*

Pintade, salsifis, Toro Albala
(selection truffe 15€)

Veau, choux, cime di rapa, Queso Manchego*

Boeuf Gallico ou skrei, cresson, erengy

Baba, poire, yaourt

ou

Île flottante, chocolat Caraïbe, orange sanguine

ou

Chariot à fromages (Supplément 15€)

Gallopyn Quentin



NOS FORMULES

Business lunch

Uniquement le midi en semaine

En 3 temps (entrée - plat - dessert) 49€
vins adaptés 24€ sans alcool 18€

Menu jeune gastronome 70€

Pour les moins de 30 ans
Uniquement le mercredi soir et le jeudi soir

3 services
Vins adaptés ou accord sans alcool
1 soft/personne - un café ou thé

Formules avec nuitée pour 2 personnes

Formule 4 services avec nuitée et petit déjeuner 330€

Formule 6 services avec nuitée et petit déjeuner 360€

Formule 4 services avec nuitée romance et petit déjeuner 360€

Formule 6 services avec nuitée romance et petit déjeuner 390€



www.domainedarondeau.com

Tel : +32(0)69 22 16 89

Ouvert le Midi : jeudi, vendredi, dimanche
Le Soir : mercredi, jeudi, vendredi, samedi