



'Saveurs de Saison'

NOUVEAU 48€

MENU EN 8 SERVICES

Prix net
service
compris

*Je suis heureux de vous présenter
le nouveau menu dégustation de la
Galinette. Résultat de 25 ans
de cuisine et de passion,
il mêle audace, sincérité et précision.
Une création unique que je suis
impatience de partager avec vous.*

Christophe Comes

LA GALINETTE
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

UN NOUVEAU CONCEPT 1 SAISON : 1 MENU

Ce nouveau menu unique en 8 services est un laisser-passer pour un voyage de saveurs raffinées et pures, au fil de huit plats «découverte». Comme les saisons, il varie et s'adapte à la cueillette, à la pêche du jour... Proche de la nature et de ses cycles, il offre une place centrale au jardin, ses raretés, ses richesses et ses saveurs uniques.

Le menu dégustation de Christophe Comes, est l'occasion pour lui d'affirmer encore plus sa personnalité et laisser libre cours à sa créativité.

UNE SINCÉRITÉ POTAGÈRE

Passionné du vivant, Christophe Comes cultive ses propres fruits et légumes, en extérieur de manière traditionnelle et sur deux hectares, qu'il sert au restaurant.

Sur place on découvre une précieuse collection de tomates cultivées à l'ancienne (75 variétés au total), un verger d'agrumes rares, des courgettes et des aubergines d'une diversité insoupçonnée et aux formes délicates, un véritable sentier botanique d'herbes aromatiques puis quelques ruches nichées sur les hauteurs...

UN CHEF ÉTOILÉ

Christophe Comes, le chef étoilé de Perpignan, révolutionne son établissement et l'approche de sa cuisine en proposant un nouveau concept basé sur un menu de dégustation unique. Maître de son art, décidé à innover et amener ses clients toujours plus loin, il se libère du carcan d'une carte trop encombrée et traditionnelle pour privilégier le plaisir, la surprise et partir à l'aventure du goût avec tous les aficionados qui lui accorderont leur confiance.

Exemple de menu

*Consommé de toutes les Tomates Rouges,
Fideo, Basilic Thaï, Citron Caviar*

*Sorbet Tomate « Cœur de Bœuf »
Ketchup 18 épices, Huile d'Olive, Fleur de Sel*

Collection de Tomates Anciennes des Orgues, Sashimi de Sorel

*Escargots « Petit Gris »,
Raviole d'Oignons de Figières, Émulsion, Fleur de Fenouil*

*Rouget Vendangeur,
Poivrons Doux, Pomme de Terre, Jus de Bouillabaisse*

*Pintade de Racan,
Raisins Frais, Aubergines Violettes de Firenze*

*Tomme de Brebis des Pyrénées Catalanes,
Chutney Pêche-Piment*

*Mûres de notre Treille au Jus,
Écume Yaourt, Sorbet Framboises crues*

*Mantecado de Figues « Col de Senyora », Suc d'Agrumes,
Glace Vanille de Moorea*