



*AU GALANGA, FLORIAN GRAVELLE DÉVOILE  
SON NOUVEAU MENU EN TROIS TEMPS*



*UNE PARTITION COURTE, PRÉCISE ET GOURMANDE SIGNÉE  
FLORIAN GRAVELLE*

Niché au cœur de l'hôtel Monsieur George, à deux pas des Champs-Élysées, le restaurant étoilé Galanga dévoile un nouveau menu en trois temps, proposé exclusivement les mardis, mercredis et jeudis.

Imaginé par la designer Anouska Hempel, l'hôtel déploie une atmosphère élégante et enveloppante, entre influences orientales, matières nobles et dégradés de verts profonds. Sous la verrière du restaurant, le Galanga cultive une ambiance cosy et intimiste, propice à un moment de table feutré, à l'écart de l'agitation parisienne.

C'est dans cet écrin chaleureux, aux airs de jardin intérieur, que Florian Gravelle, chef du Galanga, signe un menu pensé comme une parenthèse gastronomique à la fois accessible et exigeante. Un format resserré qui incarne pleinement sa cuisine : précision technique, lisibilité des saveurs et gourmandise assumée.

« J'ai pensé ce menu comme une porte d'entrée dans l'univers du Galanga. Un format plus court, mais qui raconte pleinement ma cuisine, mon rapport aux produits, aux textures et aux équilibres », explique Florian Gravelle



TROIS



TEMPS

*LA NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES  
Broccoletti, kiwi, genèvre*



*LE ROUGET  
Pois chiche, olive*

OU

*LE PIGEONNEAU  
Chou de milan, coing*



*LA CHÂTAIGNE  
Agrumes, romarin*

115€, DISPONIBLE LES MARDIS, MERCREDIS ET JEUDIS



UNE LECTURE CONDENSÉE DE LA CUISINE  
DE FLORIAN GRAVELLE

Avec ce menu en trois temps, Florian Gravelle signe une cuisine de saison, d'équilibre et de contrastes, où chaque produit est travaillé dans le respect de son identité.

L'entrée autour de la noix de coquille Saint-Jacques donne le ton : *« J'aime travailler la Saint-Jacques pour sa délicatesse et sa douceur naturelle. Ici, je voulais la réveiller avec des notes végétales et acidulées. Le broccoletti apporte une amertume fine, le kiwi une acidité fraîche et inattendue, et le genièvre vient lier l'ensemble avec une note plus profonde, presque résineuse. »*

Un premier plat pensé comme une mise en bouche élégante, tout en tension et en fraîcheur. En plat, le rouget révèle une facette plus solaire de la cuisine du chef : *« Le rouget a un goût très franc, presque terrien pour un poisson. Je l'ai associé au pois chiche pour son côté réconfortant, sa texture, et à l'olive pour apporter de la salinité et une légère amertume. C'est un plat très méditerranéen dans l'esprit, qui fait écho à mes racines. »*

En alternative, le pigeonneau incarne une cuisine plus terrienne, technique et profondément gourmande : *« Pour ce plat, j'ai choisi d'associer le pigeon, le chou et le coing. Il y a une vraie harmonie de goûts et de textures entre ces trois produits. Le coing est un fruit que j'adore travailler, très présent en Provence et en Espagne. J'aime son parfum et cette couleur orangée qu'il prend lorsqu'il s'oxyde. Le chou, un peu souffré, légèrement amer et très végétal, fait écho aux cuisines provençale et niçoise, notamment dans sa version farcie. Et le pigeon apporte ce côté légèrement giboyeux, avec une chair délicate et une mâche très intéressante. »*

Derrière la sobriété apparente de l'assiette, le travail est précis : marinade du pigeon au miso et aux épices, chou farci, coing épluché, tourné, confit, coloré puis glacé.

*« Ce sont des produits qui demandent beaucoup de travail en amont. Pour autant, j'ai voulu un dressage très épuré, très lisible, tout en restant ultra gourmand. »*

Le menu se conclut par un dessert tout en finesse : *« Je voulais une fin de repas réconfortante mais légère. La châtaigne apporte cette douceur naturelle que je viens équilibrer avec la fraîcheur et l'acidité des agrumes. Le romarin ajoute une note aromatique subtile, presque méditative, qui prolonge le repas sans l'alourdir. »*

UN FORMAT COURT, SANS CONCESSION

Ce menu en trois temps reflète pleinement la vision du chef : *« C'est une cuisine lisible, précise, sans superflu. Chaque plat a sa place, chaque produit est là pour une raison. Je veux que l'on ressorte du Galanga avec le sentiment d'avoir vécu un vrai moment de table, même dans un format plus court. »*

