



LE CHEF THOMAS DANIGO SIGNE UNE NOUVELLE CARTE ESTIVALE POUR LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE GALANGA



Galanga, la table gastronomique de Monsieur George

Depuis janvier 2022, le chef Thomas Danigo fait découvrir ses talents de virtuose au sein du Galanga, la nouvelle adresse gastronomique de l'hôtel Monsieur George, situé à quelques pas des Champs-Élysées.

Sa cuisine, simple et axée sur les produits gorgés de goût et de soleil, propose un mélange étonnant de couleurs et d'arômes. Chaque plat est une histoire qui mêle souvenirs d'enfance et de voyages. Son « Poireau brûlé » est devenu emblématique de sa cuisine, et l'expérience a déjà conquis le public.

Plusieurs artisans reconnus accompagnent la métamorphose du Galanga : l'art de la table est signé par Margaux Leycuras du studio ASH, les couteaux sont fabriqués par l'ébéniste Cédric Garcia pour l'atelier Miguel, le beurre et le fromage viennent de la Crèmerie Delacour et sont issus d'une production régionale.

A l'approche des beaux jours, le chef, pour qui « été rime avec sud », propose une nouvelle carte rythmée par des produits de saison venus du sud de la France qu'il sublime, telle la fraise qu'il accompagne d'un fromage de chèvre frais sur une tartelette parfumée de fleurs, d'herbes et d'un vinaigre de betterave.

ADRESSES HOTELS

VIRGINIE AUDEBERT
BUREAU DE PRESSE PASCALE VENOT

06 16 12 10 52
01 53 53 40 56

6, RUE PAUL BAUDRY 75008 PARIS
VAUDEBERT@PASCALEVENOT.FR



En clin d'oeil aux tomates farcies cuisinées par sa grand-mère qui mettait toujours un morceau de pain au fond du plat pour absorber le jus de cuisson, Thomas Danigo propose une tomate confite dans son jus (sans la peau), légèrement vinaigrée et servie avec un pain perdu.

L'agneau de Lozère est quant à lui relevé par une harissa de poivrons faite maison, en souvenir d'un voyage au Maroc : les poivrons, brûlés au four, sont préparés avec des épices et servis avec un bouillon d'agneau qui rappelle celui d'un couscous.

L'artichaut poivrade, plat typique de l'été, se marie avec un vinaigre de sakura et un beurre blanc à l'aneth.

Le menu se compose désormais en 3, 5 ou 7 temps pour ravir tous les palais, et se savoure dans un décor élégant et chaleureux, signé Anouska Hempel. Vous pourrez apprécier un verre à toute heure de la soirée au bar ou dans l'écrin verdoyant du patio.

[Découvrir la carte.](#)



Galanga – Monsieur George

17, rue Washington 75008 Paris

+ 33 (0)1 87 89 48 49

monsieurgeorge.com

[@galanga_paris](https://www.instagram.com/galanga_paris)

Du mardi au samedi de 19h00 à 21h30

Menu en 3, 5 ou 7 temps / 65 € – 85 € – 110 €

ADRESSES HOTELS

VIRGINIE AUDEBERT
BUREAU DE PRESSE PASCALE VENOT

06 16 12 10 52
01 53 53 40 56

6, RUE PAUL BAUDRY 75008 PARIS
VAUDEBERT@PASCALEVENOT.FR

GALANGA \ga.lâ.ga\ *Nom masculin*

Plante tropicale de la famille du gingembre reconnue pour ses vertus gustatives et bienfaitantes.

*Le chef Thomas Danigo et son équipe
vous présentent leur partition jouée en 3,
5 ou 7 temps autour des produits de saison.*

3 TEMPS
DÉCOUVERTE

ARTICHAUT POIVRADE EN BARIGOULE
BEURRE BLANC ÉMULSIONNÉ À L'ANETH ET VINAIGRE DE SAKURA

AGNEAU DE LOZÈRE ET HARISSA DE POIVRON
BOUILLON ÉPICÉ AUX HERBES FRAÎCHES ET QUINOA

LE CITRON FEUILLE EN CRÉMEUX LÉGER
MARMELADE AU BASILIC, SARRASIN ET MERINGUE CRAQUANTE

La liste des allergènes est consultable sur demande

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Tarifs en euros, toutes taxes et service compris / Les chèques ne sont pas acceptés

65€

5 TEMPS
GALANGA

TOMATE COEUR DE BOEUF CONFITE DANS SON JUS

PAIN PERDU VINAIGRÉ, ANCHOIS DE CANTABRIE, GASPACHO À LA SAUGE

LE POIREAU BRÛLÉ

GUANCIALE, PÉCORINO ET SABAYON FUMÉ

ARTICHAUT POIVRADE EN BARIGOULE

BEURRE BLANC ÉMULSIONNÉ À L'ANETH ET VINAIGRE DE SAKURA

AGNEAU DE LOZÈRE ET HARISSA DE POIVRON

BOUILLON ÉPICÉ AUX HERBES FRAÎCHES ET QUINOA

LE CITRON FEUILLE EN CRÉMEUX LÉGER

MARMELADE AU BASILIC, SARRASIN ET MERINGUE CRAQUANTE

85€

7 TEMPS
DÉGUSTATION

TOMATE COEUR DE BOEUF CONFITE DANS SON JUS

PAIN PERDU VINAIGRÉ, ANCHOIS DE CANTABRIE, GASPACHO À LA SAUGE

LE POIREAU BRÛLÉ

GUANCIALE, PÉCORINO ET SABAYON FUMÉ

ARTICHAUT POIVRADE EN BARIGOULE

BEURRE BLANC ÉMULSIONNÉ À L'ANETH ET VINAIGRE DE SAKURA

LOTTE RÔTIE À LA MELISSE

ASPERGES BLANCHES DES LANDES ET ÉCHALOTES FERMENTÉES

AGNEAU DE LOZÈRE ET HARISSA DE POIVRON

BOUILLON ÉPICÉ AUX HERBES FRAÎCHES ET QUINOA

TARTELETTE DE CHÈVRE FRAIS AUX HERBES ET FLEURS

FRAISES ET VINAIGRE DE BETTERAVE

LE CITRON FEUILLE EN CRÉMEUX LÉGER

MARMELADE AU BASILIC, SARRASIN ET MERINGUE CRAQUANTE

110€