RESTAURANT BISTRONOMIQUE
& BAR À VIN

LE SENS UNIQUE
RESTAURANT BISTRONOMIQUE & BAR À VIN

ME CANAILLE NU

46 €

Menu servi dans son intégralité.

NOS ENTRÉES

La soupe,
crémeux de champignons, mousseline de volaille et duxelle, capuccino à la roquette

L'œuf Bio,
meurette bourguignonne, lard fumé, champignons de Paris et persil plat frit

Les harengs *« de la maison David »*,
marinées par nos soins, rattes et légumes craquants, pulpe de persil plat

NOS PLATS

Le dos de cabillaud,
cuit en croûte herbes fraîches, quelques graines de quinoa, primeurs de petits pois frais et sucrine, jus iodé

L'onglet de bœuf *« Angus »*,
rôti au beurre frais, rissolée de pommes grenailles et légumes printaniers, béarnaise maison

La pluma de porc,
rôti au thym frais, pulpe de pommes de terre à l'huile olive, condiment maison de petits légumes

Le végétal,
ratatouille « déstructurée », siphon à la tomate et craquants de légumes à l'huile d'olive et thym frais

NOS DESSERTS

Le cookie *« à notre façon »*,
chaud et cuit en poêlon, éclat de chocolat et noix de pécan, glace à la vanille Bourbon

Les primeurs,
fraises du moment et rhubarbe, douceur au mascarpone, meringues et poudre de citron noir

Le véritable millefeuille,
juste caramélisé, à la vanille «bourbon» et caramel au beurre salé

ME GOURMAND NU

62 €

Menu servi dans son intégralité.

NOS ENTRÉES

Les ravioles maison,
choux fleurs au beurre noisette, fèves et magret de canard fumé, fine émulsion

La royale,
comme une crème brulée aux asperges vertes, craquant et écume au thym citron

Le filet de maigre corse,
en céviché, nage aux fruits de la passion, fraîcheur de pommes vertes et concombre, pulpe de framboise

NOS PLATS

Les jambes de poulpe,
marinées et grillées à la plancha, siphon à l'artichaut, vinaigrette tiède de petits légumes

La caille,
désossée et farce « alouette », étuvée d'épeautres aux asperges blanches, jus court

Le quasi de veau français,
rôti en sautoir, condiment « osso bucco » à la moelle et coriandre fraîche, pâtes fraîches

Le végétal,
ratatouille « déstructurée », siphon à la tomate et craquants de légumes à l'huile d'olive et thym frais

NOS DESSERTS

La feuillantine,
croustillante, crème aux œufs, siphon au lait vanillé et framboises fraîches

Le gourmand,
trois inspirations du moment de notre pâtissier

Le chocolat Valrhona,
dans tous ses états… crémeux à la mûre

Un menu à 26 € *« Inspiration du jour, retour du marché »* vous est proposé du lundi au vendredi pour le déjeuner.

Le chef travaille au maximum des produits de notre région issu de petits producteurs, respectueux de l'environnement et de la saisonnalité.

Prix en € nets, service compris. Veuillez-vous référer à la liste des allergènes.

NOTRE CARTE

NOS ENTRÉES

La soupe, 11 €
crémeux de champignons, mousseline de volaille et duxelle, capuccino à la roquette

L'œuf Bio, 14 €
meurette bourguignonne, lard fumé, champignons de Paris et persil plat frit

Les harengs *« de la maison David »*, 13 €
marinées par nos soins, rattes et légumes craquants, pulpe de persil plat

Les ravioles maison, 15 €
choux fleurs au beurre noisette, fèves et magret de canard fumé, fine émulsion

La royale, 14 €
comme une crème brulée aux asperges vertes, craquant et écume au thym citron

Le filet de maigre corse, 15 €
en céviché, nage aux fruits de la passion, fraîcheur de pommes vertes et concombre, pulpe de framboise

NOS PLATS

Le dos de cabillaud, 25 €
cuit en croûte herbes fraîches, quelques graines de quinoa, primeurs de petits pois frais et sucrine, jus iodé

Les jambes de poulpe, 34 €
marinées et grillées à la plancha, siphon à l'artichaut, vinaigrette tiède de petits légumes

L'onglet *« Angus »*, 25 €
rôti au beurre frais, rissolée de pommes grenailles et légumes printaniers, béarnaise maison

La pluma de porc, 26 €
rôti au thym frais, pulpe de pommes de terre à l'huile olive et condiment maison de petits légumes

La caille, 29 €
désossée et farce « alouette », étuvée d'épeautres aux asperges blanches, jus court

Le quasi de veau français, 39 €
rôti en sautoir, condiment « osso bucco » à la moelle et coriandre fraîche, pâtes fraîches

Le végétal, 21 €
ratatouille « déstructurée », siphon à la tomate et craquants de légumes à l'huile d'olive et thym frais

La côte de bœuf Montbéliarde *(pour 2 personnes • 1 kg.)* 78 €
rôti au sautoir, ail et thym frais, pommes grenailles et légumes printaniers, béarnaise et jus court

NOS DESSERTS

Le cookie *« à notre façon »*, 12 €
chaud et cuit en poêlon, éclat de chocolat et noix de pécan, glace à la vanille Bourbon

Les primeurs, 12 €
fraises du moment et rhubarbe, douceur au mascarpone, meringues et poudre de citron noir

Le véritable millefeuille, 12 €
juste caramélisé, à la vanille «bourbon» et caramel au beurre salé

La feuillantine, 12 €
croustillante, crème aux œufs, siphon au lait vanillé et framboises fraîches

Le gourmand, 12 €
trois inspirations du moment de notre pâtissier

Le chocolat Valrhona, 13 €
dans tous ses états… crémeux à la mûre

Les fromages *« de la maison Guibert »* 11 €
composition de trois fromages à sélectionner, chutney à la figue et quelques pousses

Ouverture tous les jours
Le restaurant de 12h à 14h15 et de 19h à 21h30 • Le bar à vin de 18h à 22h

Les artisans qui nous accompagnent :
Boulangerie Sabourdy · Fromagerie Guibert · Maître Glacier Renzo
Maison Bobosse · Alpes Marée – pêche direct · Vergers Saint-Eustache
Chocolat Valrhona · Confiturier Savoa

LE SENS UNIQUE

RESTAURANT BISTRONOMIQUE
& BAR À VIN

24 Boulevard Berthollet · 73100 Aix-les-Bains
Tél. : +33 4 79 61 21 09 · contact@galliahotel.com
www.galliahotel.fr