RESTAURANT BISTRONOMIQUE
& BAR À VIN

LE SENS UNIQUE
RESTAURANT BISTRONOMIQUE & BAR À VIN

ME CANAILLE NU

46 €

Menu servi dans son intégralité.

NOS ENTRÉES

Les tomates « plein champs »,
pulpe de cœur de bœuf, « siphon » burrata,
tuile dentelle à l'estragon et nuage de vinaigre balsamique

L'œuf fermier,
mollet et croustillant, chapelure de pain épice et siphon aux figues fraîches, pousses épinards et magret de canard fumé

Le haddock *« de la maison David »*,
pétales acidulées, douceur de coriandre fraîche au citron confit et mini betteraves multicolores

NOS PLATS

Le mulet noir,
le pavé cuit en croûte de citron/tomate, confit aux aubergines rondes et fine sauce aïoli émulsionnée

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

La volaille fermière,
le suprême rôti moelleux, légumes verts, lentins de chêne et coco comme un minestrone, sauce légère émulsionnée au curry vert

Le végétal,
« frégola Sarda » comme un risotto, petits légumes et fraîcheur de tomates crues au basilic

NOS DESSERTS

Les pêches du verger,
de toutes les façons …. et amandes fraîches

La figue,
en fruit *«déguisé»*, mendiant chocolaté et confit de mûres fraîches

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

ME GOURMAND NU

62 €

Menu servi dans son intégralité.

NOS ENTRÉES

Les lasagnes « ouvertes »,
mousseline de petits pois frais, petites coques et émulsion iodée

La chair de crabes,
« finger croustillant », condiment arenka/citron caviar/concombre et fleurs de bourrache

Les ris de veau et le foie gras de canard,
comme un pâté en croute, tendres poireaux et petites girolles acidulées, jus réduit à l'huile de noisette

NOS PLATS

Les grosses gambas « black tiger »,
marinées et rôties, écrasé de rattes à l'huile olive et ail rose, vierge de petits légumes de saison craquants

Le petit cochon noir *« ibérique »*,
le carré rôti aux truffes été, girolles et petits légumes du moment, jus court

Le carré et l'épaule d'agneau,
Le carré rôti au thym frais, l'épaule confite en gâteau de pommes de terre et primeur de cèpes, jus court

Le végétal,
« frégola Sarda » comme un risotto, petits légumes et fraîcheur de tomates crues au basilic

NOS DESSERTS

Les framboises,
Biscuit à l'huile olive, croustillant et ganache montée au poivre de Timut/citron

Le gourmand,
trois inspirations du moment de notre pâtissier

Le chocolat Valrhona,
la tarte *« grand cru »*, le caramel de deux façons

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 issus 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

Les tomates « plein champs », 13 €
pulpe de cœur de bœuf, « siphon » burrata, tuile dentelle à l'estragon et nuage de vinaigre balsamique

L'œuf fermier, 15 €
mollet et croustillant, chapelure de pain épice et siphon aux figues fraîches, pousses épinards et magret de canard fumé

Le haddock *« de la maison David »*, 14 €
pétales acidulées, douceur de coriandre fraîche au citron confit et mini betteraves multicolores

Les lasagnes « ouvertes », 16 €
mousseline de petits pois frais, petites coques et émulsion iodée

La chair de crabes, 17 €
« finger croustillant », condiment arenka/citron caviar/concombre et fleurs de bourrache

Les ris de veau et le foie gras de canard, 17 €
comme un pâté en croûte, tendres poireaux et petites girolles acidulées, jus réduit à l'huile de noisette

NOS PLATS

Le mulet noir, 26 €
le pavé cuit en croûte de citron/tomate, confit aux aubergines rondes et fine sauce aïoli émulsionnée

Les grosses gambas « black tiger », 34 €
marinées et rôties, écrasé de rattes à l'huile olive et ail rose, vierge de petits légumes de saison craquants

L'onglet *« Angus »*, 26 €
rôti au beurre frais, rissolée de pommes grenailles et légumes printaniers, béarnaise maison

La volaille fermière, 27 €
le suprême rôti moelleux, légumes verts, lentins de chêne et coco comme un minestrone,
sauce légère émulsionnée au curry vert

Le petit cochon noir *« ibérique »*, 31 €
le carré rôti aux truffes été, girolles et petits légumes du moment, jus court

Le carré et l'épaule d'agneau, 33 €
le carré rôti au thym frais, l'épaule confite en gâteau de pommes de terre et primeur de cèpes, jus court

Le végétal, 22 €
« frégola Sarda » comme un risotto, petits légumes et fraîcheur de tomates crues au basilic

La côte de bœuf Simmentale *(pour 2 personnes • 1 kg.)* 84 €
rôti au sautoir, ail et thym frais, pommes grenailles et légumes printaniers, béarnaise et jus court

NOS DESSERTS

Les pêches du verger, 13 €
de toutes les façons …. et amandes fraîches

La figue, 13 €
en fruit *«déguisé»*, mendiant chocolaté et confit de mûres fraîches

Le véritable mille-feuille, 13 €
juste caramélisé, à la vanille «bourbon» et caramel au beurre salé

Les framboises, 13 €
biscuit à l'huile olive, croustillant et ganache montée au poivre de Timut/citron

Le gourmand, 13 €
trois inspirations du moment de notre pâtissier

Le chocolat Valrhona, 14 €
la tarte *« grand cru »*, le caramel de deux façons

Les fromages *« de la maison Guibert »* 12 €
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 :
Paul, notre artisan boulanger • Boulangerie Sabourdy • Fromagerie Guibert
Maître Glacier Renzo • Maison Bobosse • Alpes Marée – pêche direct • Vergers
Saint-Eustache • Chocolat Valrhona • Confiturier Savoa • Les boucheries Nivernaise

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