



RESTAURANT BISTRONOMIQUE
& BAR À VIN



ME

CANAILLE

NU

46€

Menu servi dans son intégralité.

NOS ENTRÉES

Les cèpes frais,

fine crème émulsionnée, cromesquis et cœur coulant au « *tartuffo* », mini maïs

La joue de bœuf et les escargots de Bourgogne,

mitonnée et effilochée au vin rouge, siphon aux panais croustillants

La « Mer »,

la ventrèche de thon rouge, les crevettes et la seiche, douceur de choux fleurs et chips de légumes de saison

NOS PLATS

Le dos de saumon islandais,

poêlé et piqué à l'anguille fumée, mousseline de céleri boule au beurre noisette, grenailles et chanterelles jaunes, sauce tériaki

L'onglet de bœuf « Angus »,

rôti au beurre frais, risolée de pommes grenailles et légumes du moment, béarnaise maison

Le suprême de pintade fermière,

rôti moelleux au lard fumé, écrasé de pois chiche et mitonnée de légumes, jus abattis

Le végétal,

crémeux de potimarron, légumes racines et gnocchis de pommes de terre aux châtaignes

NOS DESSERTS

Le « Paris - Aix-les-Bains »,

crème onctueuse au cassis, insert et craquelin au marron

La noisette dans tous ses états,

le croustillant, le crumble, l'espuma, la glace et le gel au citron confit

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 linguines,

dés de foie gras de canard, trompettes des morts et sauce poulette truffée / émulsionnée

Les jambes de poulpe,

marinées et grillées au lard de colonata, siphon de pommes de terre aux herbes potagères, patate douce et sommités de romanesko

Les Saint-Jacques françaises

rôties et gratinées, fin sabayon et douceur hélianthe aux tétragones

NOS PLATS

La barbue et les langoustines,

farcies et glacées, pommes de terre ratte et « *grémolata* » de petits légumes à notre façon

Le filet de veau,

rôti au thym frais, croûte de moelle façon « *Rossini* », riz carnaroli aux truffes de bourgogne, légumes de saison

Le gigot d'agneau français de « sept heures »,

confit en « *basse température* », confiture de choux rouge acidulé et condiments maison

Le végétal,

crémeux de potimarron, légumes racines et gnocchis de pommes de terre aux châtaignes

NOS DESSERTS

La poire et le coing,

en « *compression* », pain de Gêne moelleux et fine crème Isigny

Le gourmand,

trois inspirations du moment de notre pâtissier

Le chocolat Valrhona,

le « *finger* » au chocolat grand cru...

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 cèpes frais, fine crème émulsionnée, cromesquis et cœur coulant au « <i>tartuffo</i> », mini maïs	13 €
La joue de bœuf et les escargots de Bourgogne, mitonnée et effilochée au vin rouge, siphon aux panais croustillants	15 €
La « Mer », la ventrèche de thon rouge, les crevettes et la seiche, douceur de choux fleurs et chips de légumes de saison	15 €
Les linguines, dés de foie gras de canard, trompettes des morts et sauce poulette truffée / émulsionnée	17 €
Les jambes de poulpe, marinées et grillées au lard de colonata, siphon de pommes de terre aux herbes potagères, patate douce et sommités de romanesko	17 €
Les Saint-Jacques françaises rôties et gratinées, fin sabayon et douceur hélianthe aux tétragones	17 €

NOS PLATS

Le dos de saumon islandais, poêlé et piqué à l'anguille fumée, mousseline de céleri boule au beurre noisette, grenailles et chanterelles jaunes, sauce tériaki	26 €
La barbue et les langoustines, farcies et glacées, pommes de terre ratte et « <i>grémolata</i> » de petits légumes à notre façon	34 €
L'onglet « Angus », rôti au beurre frais, rissolee de pommes grenailles et légumes du moment, béarnaise maison	26 €
Le suprême de pintade fermière, rôti moelleux au lard fumé, écrasé de pois chiche et mitonnée de légumes, jus abattis	30 €
Le filet de veau, rôti au thym frais, croûte de moelle façon « <i>Rossini</i> », riz carnaroli aux truffes de bourgogne, légumes de saison	34 €
Le gigot d'agneau français de « sept heures », confit en « <i>basse température</i> », confiture de choux rouge acidulé et condiments maison	33 €
Le végétal, crèmeux de potimarron, légumes racines et gnocchis de pommes de terre aux châtaignes	22 €
La côte de bœuf Simmental (pour 2 personnes • 1 kg.) rôti au sautoir, ail et thym frais, pommes grenailles et légumes printaniers, béarnaise et jus court	84 €

NOS DESSERTS

Le « Paris - Aix-les-Bains », crème onctueuse au cassis, insert et craquelin au marron	13 €
La noisette dans tous ses états, le croustillant, le crumble, l'espuma, la glace et le gel au citron confit	13 €
Le véritable mille-feuille, juste caramélisé, à la vanille « bourbon » et caramel au beurre salé	13 €
La poire et le coing, en « <i>compression</i> », pain de Gène moelleux et fine crème Isigny	13 €
Le gourmand, trois inspirations du moment de notre pâtissier	13 €
Le chocolat Valrhona, le « <i>finger</i> » au chocolat grand cru...	14 €
Les fromages « de la maison Guibert » composition de trois fromages à sélectionner, chutney à la figue et quelques pousses	12 €

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 Savoia • Les boucheries Nivernaise



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

