



LE
SENS
UNIQUE
RESTAURANT BISTRONOMIQUE
& BAR À VIN



ME

CANAILLE

NU

46€

Menu servi dans son intégralité.

NOS ENTRÉES

Les endives,

tarte tatin caramélisée, sot l'y laisse confits et poires de terre, crémeux au « bleu de Gex »

La joue de bœuf et les escargots de Bourgogne,

mitonnée et effilochée au vin rouge, siphon aux panais croustillants

La lotte,

marinée à notre façon, aromates façon Basquaise et sablé au pécorino / citron

NOS PLATS

Le merlan / petit bateau et le saumon fumé,

croustillant en laitue de mer et « cheveux anges », légumes tajines à ma façon aux épices douces

L'onglet de bœuf « Angus »,

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

Le filet mignon ibérique « Solomio » et sa poitrine,

rôtis à l'ail rose, poêlée de pommes grenailles aux éclats de châtaignes et petits légumes, jus court

Le végétal,

crémeux de choux fleurs au beurre noisette, « fingers » de polenta truffés et croustillants, légumes du moment

NOS DESSERTS

Le Saint-Honoré,

revisité, ganache aux fruits de la passion, mascarpone et tuile cristalline au caramel

La tarte,

oranges et clémentines safranées, fraîcheur à l'aloë vera

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

La mousseline de homard,

soufflée, fine crème de carapace et jus oursins aux betteraves multicolores et riquette

Le croustillant « surprise »,

Saint-Jacques et perles de harengs au riz vénéré, douceur de potimarron et cappuccino au curry vert

NOS PLATS

Le filet de bar,

poêlé et farci aux coquillages, jus iodé aux huitres et émulsionné, petits légumes de saison

La poulette de Chalosse « Arnaud Tauzin »

en deux cuissons, boulangère de petits légumes et pommes grenailles à la truffe noire, fine émulsion au foie gras de canard

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

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

Le végétal,

crémeux de choux fleurs au beurre noisette, « fingers » de polenta truffés et croustillants, légumes du moment

NOS DESSERTS

Le citron,

« en trompe l'œil », crème cheese cake et cœur coulant au citron acidulé

Le gourmand,

trois inspirations du moment de notre pâtissier

Le chocolat Valrhona,

mousse aérienne au siphon, « crunch » maison au riz soufflé

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 endives, tarte tatin caramélisée, sot l'y laisse confits et poires de terre, crémeux au « <i>bleu de Gex</i> »	13 €
La joue de bœuf et les escargots de Bourgogne, mitonnée et effilochée au vin rouge, siphon aux panais croustillants	15 €
La lotte marinée à notre façon, aromates façon Basquaise et sablé au pécorino / citron	16 €
Les linguines, dés de foie gras de canard, trompettes des morts et sauce poulette truffée / émulsionnée	17 €
La mousseline de homard, soufflée, fine crème de carapace et jus oursins aux betteraves multicolores et riquette	18 €
Le croustillant « surprise », Saint-Jacques et perles de harengs au riz vénéré, douceur de potimarron et cappuccino au curry vert	17 €

NOS PLATS

Le merlan / petit bateau et le saumon fumé, croustillant en laitue de mer et « <i>cheveux anges</i> », légumes tajines à ma façon aux épices douces	26 €
Le filet de bar poêlé et farci aux coquillages, jus iodé aux huitres et émulsionné, petits légumes de saison	34 €
L'onglet « Angus », rôti au beurre frais, rissolée de pommes grenailles et légumes du moment, béarnaise maison	26 €
Le filet mignon ibérique « Solomio » et sa poitrine, rôtis à l'ail rose, poêlée de pommes grenailles aux éclats de châtaignes et petits légumes, jus court	32 €
La poulette de Chalosse « Arnaud Tauzin » en deux cuissons, boulangère de petits légumes et pommes grenailles à la truffe noire, fine émulsion au foie gras de canard	34 €
Le gigot d'agneau français de « sept heures », confit en « <i>basse température</i> », confiture de chou rouge acidulé et condiments maison	33 €
Le végétal, crémeux de choux fleurs au beurre noisette, « <i>fingers</i> » de polenta truffés et croustillants, légumes du moment	23 €
La pièce « d'exception » du moment de nos fournisseurs !!!	NOUS DEMANDEZ

NOS DESSERTS

Le Saint-Honoré, revisité, ganache aux fruits de la passion, mascarpone et tuile cristalline au caramel	13 €
La tarte, oranges et clémentines safranées, fraîcheur à l'aloë vera	13 €
Le véritable mille-feuille, juste caramélisé, à la vanille « bourbon » et caramel au beurre salé	13 €
Le citron, « <i>en trompe l'œil</i> », crème cheese cake et cœur coulant au citron acidulé	13 €
Le gourmand, trois inspirations du moment de notre pâtissier	13 €
Le chocolat Valrhona, mousse aérienne au siphon, « <i>crunch</i> » maison au riz soufflé	14 €
Les fromages « de la maison Guibert » composition de trois fromages à sélectionner, chutney à la figue et quelques pousses	13 €

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

