



LE
SENS

UNIQUE

RESTAURANT BISTRONOMIQUE
& BAR À VIN



ME

CANAILLE

NU

46€

Menu servi dans son intégralité.

NOS ENTRÉES

L'œuf fermier poché,

fine crème et mitonnée de morilles printanières, fondue de laitue celtus au lard fumé

« L'opéra »,

paleron de bœuf confit/asperges vertes et foie gras de canard, chips de raifort

La lotte,

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

NOS PLATS

La limande,

poêlée entière au beurre agrumes/pistache, légumes à l'antiboise

L'onglet de bœuf « Black Angus »,

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

L'épaule d'agneau,

confite moelleuse et grillée aux condiments maison, « une bonne purée » et quelques légumes de saison, jus court au romarin

Le végétal,

l'artichaut crémeux, fine barigoule aux poivrades et fèves de printemps, compression de graines

NOS DESSERTS

La rhubarbe et les fraises,

entremet « minute » et biscuit à l'huile olive/citron

Les noisettes et le yuzu,

biscuit dacquoise, douceur et espuma au yuzu, fine ganache aux noisettes

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 grosses asperges vertes,

rôties, « crème brûlée » à la cuillère, siphon fumé au beaujolais et copeaux de magret de canard séché

Le terre / mer

le pressé de volaille « en basse température », écrevisse, féra et anguille fumé, pesto aux orties et lentins de chêne « à la grecque »

Le croustillant « surprise »,

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

NOS PLATS

Les jambes de poule,

grillées aux aromates, pleines de légumes de saison et bouillon émulsionné au thym citron

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 filet de bœuf français,

« minute » rôti au foie gras de canard, pressé de pommes de terre au bœuf fumé, quelques morilles

Le végétal,

l'artichaut crémeux, fine barigoule aux poivrades et fèves de printemps, compression de graines

NOS DESSERTS

La mangue,

croustillant façon « bounty », fraîcheur et confiture de lait vanille/coco et coulis orange sanguine

Le gourmand,

trois inspirations du moment de notre pâtissier

Le chocolat « Xoco »,

dans tous ses états... à la façon de « Coco »

Un menu à 28 € « 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

- L'œuf fermier poché,** 14 €
fine crème et mitonnée de morilles printanières, fondue de laitue celtus au lard fumé
- « L'opéra »,** 16 €
paleron de bœuf confit/asperges vertes et foie gras de canard, chips de raifort
- La lotte** 16 €
marinée à notre façon, aromates façon Basquaise et sablé au pécorino / citron
- Les grosses asperges vertes,** 17 €
rôties, « crème brûlée » à la cuillère, siphon fumé au beaujolais et copeaux de magret de canard séché
- Le terre / mer,** 18 €
le pressé de volaille « en basse température », écrevisse, féra et anguille fumé, pesto aux orties et lentins de chêne « à la grecque »
- Le croustillant « surprise »,** 17 €
Saint-Jacques et perles de harengs au riz vénéré, douceur de potimarron et cappuccino au curry vert

NOS PLATS

- La limande,** 29 €
poêlée entière au beurre agrumes/pistache, légumes à l'antiboise
- Les jambes de poule,** 35 €
grillées aux aromates, pleins de légumes de saison et bouillon émulsionné au thym citron
- L'onglet de bœuf « Black Angus »,** 27 €
rôti au beurre frais, rissolee de pommes grenailles et légumes du moment, béarnaise maison
- L'épaule d'agneau,** 32 €
confite moelleuse et grillée aux condiments maison, « une bonne purée » et quelques légumes de saison, jus court au romarin
- La poulette de Chalosse « Arnaud Tauzin »** 34 €
en deux cuissons, boulangère de petits légumes et pommes grenailles à la truffe noire, fine émulsion au foie gras de canard
- Le filet de bœuf français** 35 €
« minute » rôti au foie gras de canard, pressé de pommes de terre au bœuf fumé, quelques morilles
- Le végétal,** 23 €
l'artichaut crémeux, fine barigoule aux poivrades et fèves de printemps, compression de graines
- La pièce « d'exception » du moment de nos fournisseurs !!!**

[NOUS DEMANDER](#)

NOS DESSERTS

- La rhubarbe et les fraises,** 14 €
entremet « minute » et biscuit à l'huile olive/citron
- Les noisettes et le yuzu,** 14 €
biscuit dacquoise, douceur et espuma au yuzu, fine ganache aux noisettes
- Le véritable mille-feuille,** 14 €
juste caramélisé, à la vanille « bourbon » et caramel au beurre salé
- La mangue,** 14 €
croustillant façon « bounty », fraîcheur et confiture de lait vanille/coco et coulis orange sanguine
- Le gourmand,** 14 €
trois inspirations du moment de notre pâtissier
- Le chocolat « Xoco »,** 15 €
dans tous ses états... à la façon de « Coco »
- Les fromages « de la maison Guibert »** 14 €
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 Kleinpeter, notre artisan boulanger • Boulangerie Sabourdy • Fromagerie Guibert
Maître Glacier Renzo • Maison Bobosse • Alpes Marée – pêche direct • Vergers Saint-Eustache
Chocolat Valrhona • Chocolat Xoco • Confiturier Savoia • La boucherie J.A Gastronomie



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

