LE
SENS
UNIQUE
RESTAURANT BISTRONOMIQUE
& BAR À VIN

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

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

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

L'onglet de veau français
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

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

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

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

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

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 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

L'œuf fermier poché, 14 €
fine crème et mitonnée de morilles printanières, fondue de laitue celtus au lard fumé

La joue de bœuf et les escargots de Bourgogne, 15 €
mitonnée et effilochée au vin rouge, siphon aux panais croustillants

La lotte 16 €
marinée à notre façon, aromates façon Basquaise et sablé au pécorino / citron

Les linguines, 17 €
dés de foie gras de canard, trompettes des morts et sauce poulette truffée / émulsionnée

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, 28 €
poêlée entière au beurre agrumes/pistache, légumes à l'antiboise

Le filet de bar 34 €
poêlé et farci aux coquillages, jus iodé aux huitres et émulsionné, petits légumes de saison

L'onglet de veau français, 27 €
rôti au beurre frais, rissolée de pommes grenailles et légumes du moment, béarnaise maison

Le filet mignon ibérique *« Solomio »* et sa poitrine, 32 €
rôtis à l'ail rose, poêlée de pommes grenailles aux éclats de châtaignes et petits légumes, jus court

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 34 €
« minute » rôti au foie gras de canard, pressé de pommes de terre au bœuf fumé, quelques morilles

Le végétal, 23 €
crémeux de choux fleurs au beurre noisette, *« fingers »* de polenta truffés et croustillants, légumes du moment

La pièce *« d'exception »* du moment de nos fournisseurs !!! NOUS DEMANDER

NOS DESSERTS

Le Saint-Honoré, 13 €
revisité, ganache aux fruits de la passion, mascarpone et tuile cristalline au caramel

Les noisettes et le yuzu, 13 €
biscuit dacquoise, douceur et espuma au yuzu, fine ganache aux noisettes

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

La mangue, 13 €
croustillant façon *« bounty »*, fraîcheur et confiture de lait vanille/coco et coulis orange sanguine

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

Le chocolat Valrhona, 14 €
mousse aérienne au siphon, *« crunch »* maison au riz soufflé

Les fromages *« de la maison Guibert »* 13 €
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