



LE  
**SENS**

---

**UNIQUE**

---

RESTAURANT BISTRONOMIQUE  
& BAR À VIN



# ME

## CANAILLE

# NU

48€

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 daurade royale,

le tartare « fumé » au saumon et copeaux de poutargue, citron caviar et jus concentré de poisson de roche

### NOS PLATS

#### Le dos de cabillaud,

poché et effeuillé, fine nage safranée émulsionnée, mousseline d'artichauts au beurre noisette et primeurs de légumes verts

#### 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,

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

#### L'éclair « autrement »,

crème de myrtille au poivre de cassis et caramel

#### Le véritable mille-feuille,

juste caramélisé, à la vanille « bourbon » et caramel au beurre salé

# ME

## GOURMAND

# NU

64€

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 »

#### La lasagne ouverte,

« feuilles à feuilles », fine mousseline de petits pois frais, jeunes coques et émulsion iodée

### NOS PLATS

#### Les jambes de poule,

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

#### Le suprême de volaille fermière,

cuit sous vide puis grillé, risotto orge perlé et nage de petits légumes au citron frais

#### 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

#### Les framboises,

gros sablé breton, fine crème à la verveine et sorbet, tuile croustillante au caramel

#### Le gourmand,

trois inspirations du moment de notre pâtisseries

#### 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

|   |      |
|---|------|
| <b>L'œuf fermier poché,</b><br>fine crème et mitonnée de morilles printanières, fondue de laitue celtus au lard fumé  | 15 € |
| <b>« L'opéra »,</b><br>paleron de bœuf confit/asperges vertes et foie gras de canard, chips de raifort  | 17 € |
| <b>La daurade royale,</b><br>le tartare « fumé » au saumon et copeaux de poutargue, citron caviar et jus concentré de poisson de roche                            | 17 € |
| <b>Les grosses asperges vertes,</b><br>rôties, « crème brûlée » à la cuillère, siphon fumé au beaujolais et copeaux de magret de canard séché                     | 18 € |
| <b>Le terre / mer,</b><br>le pressé de volaille « en basse température », écrevisse, féra et anguille fumé, pesto aux orties et lentins de chêne « à la grecque » | 18 € |
| <b>La lasagne ouverte,</b><br>« feuilles à feuilles », fine mousseline de petits pois frais, jeunes coques et émulsion iodée                                      | 18 € |

## NOS PLATS

|  |                               |
|--|-------------------------------|
| <b>Le dos de cabillaud,</b><br>poché et effeuillé, fine nage safranée émulsionnée, mousseline d'artichauts au beurre noisette et primeurs de légumes verts | 30 €                          |
| <b>Les jambes de poulpe,</b><br>grillées aux aromates, pleins de légumes de saison et bouillon émulsionné au thym citron                                   | 36 €                          |
| <b>L'onglet de bœuf « Black Angus »,</b><br>rôti au beurre frais, rissolee de pommes grenailles et légumes du moment, béarnaise maison                     | 28 €                          |
| <b>L'épaule d'agneau,</b><br>confite moelleuse et grillée aux condiments maison, « une bonne purée » et quelques légumes de saison, jus court au romarin   | 32 €                          |
| <b>Le suprême de volaille fermière,</b><br>cuit sous vide puis grillé, risotto orge perlé et nage de petits légumes au citron frais                        | 34 €                          |
| <b>Le filet de bœuf français</b><br>« minute » rôti au foie gras de canard, pressé de pommes de terre au bœuf fumé, quelques morilles                      | 36 €                          |
| <b>Le végétal,</b><br>l'artichaut crémeux, fine barigoule aux poivrades et fèves de printemps, compression de graines                                      | 24 €                          |
| <b>La pièce « d'exception » du moment de nos fournisseurs !!!</b>  | <a href="#">NOUS DEMANDER</a> |

## NOS DESSERTS

|  |      |
|--|------|
| <b>La rhubarbe et les fraises,</b><br>entremets « minute » et biscuit à l'huile olive/citron   | 14 € |
| <b>L'éclair « autrement »,</b><br>crème de myrtille au poivre de cassis et caramel   | 14 € |
| <b>Le véritable mille-feuille,</b><br>juste caramélisé, à la vanille « bourbon » et caramel au beurre salé                           | 14 € |
| <b>Les framboises,</b><br>gros sablé breton, fine crème à la verveine et sorbet, tuile croustillante au caramel                      | 15 € |
| <b>Le gourmand,</b><br>trois inspirations du moment de notre pâtissier   | 15 € |
| <b>Le chocolat « Xoco »,</b><br>dans tous ses états... à la façon de « Coco »  | 16 € |
| <b>Les fromages « de la maison Guibert »</b><br>composition de trois fromages à sélectionner, chutney à la figue et quelques pousses | 14 € |

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](mailto:contact@galliahotel.com)  
[www.galliahotel.fr](http://www.galliahotel.fr)

