



LE
SENS

UNIQUE

RESTAURANT BISTRONOMIQUE
& BAR À VIN



ME

CANAILLE

NU

48€

Menu servi dans son intégralité.

NOS ENTRÉES

Le petit jardin « à la française »,
pulpe de tomate à l'huile de Kalamata, légumes grillés, tempura et condiment de sardines fraîches/marinées

« 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

Le tout cochon noir ibérique,
pluma grillée et morcilla panée, caviar aubergine et aromates maison au chorizo Bellota

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

NOS DESSERTS

L'abricot,
« en trompe l'œil », fine ganache au romarin et chocolat Dulcey, biscuit streusel

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 rouget barbet,
« ballotine » au basilic, confit de tomate fraîche et craquant de fenouil, tuile croustillante à l'encre de seiche

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 quasi de veau français,
rôti au thym frais, petits légumes acidulés au vinaigre de framboise et ravioles maison aux champignons

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 pâtissier

Le chocolat « Xoco »,
cerises fraîches et compotée, crémeux et biscuit brownie, glace au chocolat

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

Le petit jardin « à la française », pulpe de tomate à l'huile de Kalamata, légumes grillés, tempura et condiment de sardines fraîches/marinées	15 €
« L'opéra », paleron de bœuf confit/asperges vertes et foie gras de canard, chips de raifort	17 €
La daurade royale, le tartare « fumé » au saumon et copeaux de poutargue, citron caviar et jus concentré de poisson de roche	17 €
Les grosses asperges vertes, rôties, « crème brûlée » à la cuillère, siphon fumé au beaujolais et copeaux de magret de canard séché	18 €
Le rouget barbet, « ballotine » au basilic, confit de tomate fraîche et craquant de fenouil, tuile croustillante à l'encre de seiche	18 €
La lasagne ouverte, « feuilles à feuilles », fine mousseline de petits pois frais, jeunes coques et émulsion iodée	17 €

NOS PLATS

Le dos de cabillaud, poché et effeuillé, fine nage safranée émulsionnée, mousseline d'artichauts au beurre noisette et primeurs de légumes verts	30 €
Les jambes de poulpe, grillées aux aromates, pleins de légumes de saison et bouillon émulsionné au thym citron	36 €
L'onglet de bœuf « Black Angus », rôti au beurre frais, rissolee de pommes grenailles et légumes du moment, béarnaise maison	28 €
Le tout cochon noir ibérique, pluma grillée et morcilla panée, caviar aubergine et aromates maison au chorizo Bellota	32 €
Le suprême de volaille fermière, cuit sous vide puis grillé, risotto orge perlé et nage de petits légumes au citron frais	34 €
Le quasi de veau français, rôti au thym frais, petits légumes acidulés au vinaigre de framboise et ravioles maison aux champignons	36 €
Le végétal, l'artichaut crémeux, fine barigoule aux poivrades et fèves de printemps, compression de graines	24 €
La côte de bœuf Simmental (pour 2 personnes • 1 kg.) rôti au sautoir, ail et thym frais, pommes grenailles et légumes de saison, béarnaise et jus court	90 €

NOS DESSERTS

L'abricot, « en trompe l'œil », fine ganache au romarin et chocolat Dulcey, biscuit streusel	14 €
L'éclair « autrement », crème de myrtille au poivre de cassis et caramel	14 €
Le véritable mille-feuille, juste caramélisé, à la vanille « bourbon » et caramel au beurre salé	14 €
Les framboises, gros sablé breton, fine crème à la verveine et sorbet, tuile croustillante au caramel	15 €
Le gourmand, trois inspirations du moment de notre pâtissier	15 €
Le chocolat « Xoco », cerises fraîches et compotée, crémeux et biscuit brownie, glace au chocolat	16 €
Les fromages « de la maison Guibert » 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
www.galliahotel.fr

