



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

Le magret de canard du Quercy,
carpaccio rosé et tartare de légumes craquants au piment espelette, condiments maison et chutney de pêches blanches au basilic

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

NOS PLATS

Le thon rouge et les supions,
rôtis et persillés, bouillon onctueux de crustacés et petits légumes de saison façon « tajine »

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,
burratina croustillante et crémeuse, gnocchis maison aux herbes potagères, petits légumes et coulis de tomates fraîches

NOS DESSERTS

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

Le parfait glacé,
framboises et cœur aux fruits de la passion, biscuit dacquoise aux pistaches

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

La truffe blanche été,
« bouchées » au céleri boule acidulées, crémeux de foie gras de canard

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

Le homard « rouge » et les crevettes
risotto carnaroli crémeux aux girolles, médaillons et jus de carapaces, petits légumes de saison

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,
burratina croustillante et crémeuse, gnocchis maison aux herbes potagères, petits légumes et coulis de tomates fraîches

NOS DESSERTS

Les fruits rouges,
« pulpe » aux fraises des bois, crème chiboust à la cuillère caramélisée et tuile florentine

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 €
Le magret de canard du Quercy, carpaccio rosé et tartare de légumes craquants au piment espelette, condiments maison et chutney de pêche blanche au basilic	17 €
La daurade royale, le tartare « fumé » au saumon et copeaux de poutargue, citron caviar et jus concentré de poisson de roche	17 €
La truffe blanche été, « bouchées » au céleri boule acidulées, crémeux de foie gras de canard	19 €
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 thon rouge et les supions, rôtis et persillés, bouillon onctueux de crustacés et petits légumes de saison façon « tajine »	30 €
Le homard « rouge » et les crevettes risotto carnaroli crémeux aux girolles, médaillons et jus de carapaces, petits légumes de saison	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, burratina croustillante et crémeuse, gnocchis maison aux herbes potagères, petits légumes et coulis de tomates fraîches	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 €
Le parfait glacé, framboises et cœur aux fruits de la passion, biscuit dacquoise aux pistaches	14 €
Le véritable mille-feuille, juste caramélisé, à la vanille « bourbon » et caramel au beurre salé	14 €
Les fruits rouges, « pulpe » aux fraises des bois, crème chiboust à la cuillère caramélisée et tuile florentine	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 du jeudi au lundi & le mardi midi • Fermé le mardi soir & le mercredi toute la journée
Le restaurant de 12h à 14h et de 19h à 21h • Le bar à vin de 18h à 22h

Les artisans qui nous accompagnent :

Poul 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

