



LE  
**SENS**

---

**UNIQUE**

---

RESTAURANT BISTRONOMIQUE  
& BAR À VIN



# ME

## CANAILLE

# NU

49€

Menu servi dans son intégralité.

### NOS ENTRÉES

**La « crème de la crème »,**  
au chou fleur et tartuffo, croustillant au sarrazin et condiment de petits légumes au jambon cru

**La « chair » de tête de veau,**  
comme un tian, poireaux et pancetta grillée, coulis de carotte et chutney à la mangue

**Le dos de cabillaud,**  
feuille à feuille nacrée, perles de yuzu et coriandre fraîche, mousseline « au vert » et espuma de betterave acidulée

### NOS PLATS

**Le mulot noir,**  
cuit en croute de citron / tomate, riz vénéré et légumes de saison façon cantonnaise, sauce teriyaki

**L'onglet de bœuf « Black Angus »,**  
rôti au beurre frais, rissolée de pommes grenailles et légumes du moment, béarnaise maison

**Le carré de porcelet,**  
rôti et laqué, siphon au panais et jus réduit, effeuillé de choux de Bruxelles, quelques châtaignes

**Le végétal,**  
« royale » de champignons, coulis de potimarron et petits légumes, cake au maïs façon pain perdu

### NOS DESSERTS

**Le savarin « à notre façon »,**  
pulpe de fruits de la passion, quelques fruits de saison aromatisés

**La tarte automnale,**  
mitonnée acidulée de pommes / poires et noix, crémeux chocolaté et caramel de cidre

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

# ME

## GOURMAND

# NU

66€

Menu servi dans son intégralité.

### NOS ENTRÉES

**Les ravioles « maison »,**  
au foie gras de canard, fine émulsion au paprika fumé, yacon et champignons des bois

**L'esturgeon et le caviar Aquitaine,**  
en gravlax, siphon de pommes de terre rattes fumées et cress de borago

**Les langoustines,**  
« en robe des champs », gaspacho de tomates vertes, caviar aubergine et condiment kumquats/noisettes

### NOS PLATS

**Les noix de Saint-Jacques,**  
poêlées, petits légumes de saison et coulis de potimarron, fine crème de crustacés émulsionnée

**Le gigot agneau « du pays d'Oc »,**  
la pièce choisie rôtie à la moutarde, petits légumes de saison et grémolata à notre façon, jus court au thym frais

**Le pigeon royal Anjou,**  
rôti au sautoir, farce fine et lard fumé, une vraie purée truffée, brocolinis et champignons des bois, jus court

**Le végétal,**  
« royale » de champignons, coulis de potimarron et petits légumes, cake au maïs façon pain perdu

### NOS DESSERTS

**La noisette,**  
« en trompe l'œil », ganache montée au chocolat et cœur praliné aux noisettes et citron confit

**Le gourmand,**  
trois inspirations du moment de notre pâtissier

**Le chocolat « Xoco »,**  
la « sphère surprise » aux oranges confites ...

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>La « crème de la crème »,</b> au chou fleur et tartuffo, croustillant au sarrazin et condiment de petits légumes au jambon cru	16 €
<b>La « chair » de tête de veau,</b> comme un tian, poireaux et pancetta grillée, coulis de carotte et chutney à la mangue	17 €
<b>Le dos de cabillaud,</b> feuille à feuille nacrée, perles de yuzu et coriandre fraîche, mousseline « au vert » et espuma de betterave acidulée	17 €
<b>Les ravioles « maison »,</b> au foie gras de canard, fine émulsion au paprika fumé, yacon et champignons des bois	19 €
<b>L'esturgeon et le caviar Aquitaine,</b> en gravlax, siphon de pommes de terre rattes fumées et cress de borage	19 €
<b>Les langoustines,</b> « en robe des champs », gaspacho de tomates vertes, caviar aubergine et condiment kumquats/noisettes	19 €

## NOS PLATS

<b>Le mulot noir,</b> cuit en croute de citron/tomate, riz vénéré et légumes de saison façon cantonaise, sauce teriyaki	30 €
<b>Les noix de Saint-Jacques,</b> poêlées, petits légumes de saison et coulis de potimarron, fine crème de crustacés émulsionnée	37 €
<b>L'onglet de bœuf « Black Angus »,</b> rôti au beurre frais, rissolee de pommes grenailles et légumes du moment, béarnaise maison	32 €
<b>Le carré de porcelet,</b> rôti et laqué, siphon au panais et jus réduit, effeuillé de choux de Bruxelles, quelques châtaignes	31 €
<b>Le gigot agneau « du pays d'Oc »,</b> la pièce choisie rôtie à la moutarde, petits légumes de saison et grémolata à notre façon, jus court au thym frais	34 €
<b>Le pigeon royal Anjou,</b> rôti au sautoir, farce fine et lard fumé, une vraie purée truffée, brocolinis et champignons des bois, jus court	36 €
<b>Le végétal,</b> « royale » de champignons, coulis de potimarron et petits légumes, cake au maïs façon pain perdu	24 €
<b>La côte de bœuf Simmental (pour 2 personnes • 1 kg.)</b> rôti au sautoir, ail et thym frais, pommes grenailles et légumes de saison, béarnaise et jus court	90 €

## NOS DESSERTS

<b>Le savarin « à notre façon »,</b> pulpe de fruits de la passion, quelques fruits de saison aromatisés	14 €
<b>La tarte automnale,</b> mitonnée acidulée de pommes / poires et noix, crémeux chocolaté et caramel de cidre	14 €
<b>Le véritable mille-feuille,</b> juste caramélisé, à la vanille « bourbon » et caramel au beurre salé	14 €
<b>La noisette,</b> « en trompe l'œil », ganache montée au chocolat et cœur praliné aux noisettes et citron confit	15 €
<b>Le gourmand,</b> trois inspirations du moment de notre pâtissier	15 €
<b>Le chocolat « Xoco »,</b> la « sphère surprise » aux oranges confites...	16 €
<b>Les fromages « de la maison Guibert »</b> 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 :

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)

