



LE  
**SENS**

---

**UNIQUE**

---

RESTAURANT BISTRONOMIQUE  
& BAR À VIN





# ME

## CANAILLE

# NU

49€

Menu servi dans son intégralité.

### NOS ENTRÉES

**La mer,**  
craquant de chair de crabe, thon et haddock fumé, hareng mariné et douceur de choux fleurs aux betteraves multicolores

**Le carpaccio de veau « *cuit rosé* »,**  
vitello tonnato à ma façon, aromates de saison au jambon cru et caviar aux aubergines confites

**La tarte sablée végétarienne,**  
douceurs asperges vertes, crème de burrata fumée, confit et bonbons de tomates cerises confits

### NOS PLATS

**Le filet de daurade royale,**  
poêlé à l'huile olive, condiment chimichurri au blanc de seiche, frégola sarda et petits légumes printaniers

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

**L'épaule agneau française,**  
confite et pressée, crumble à la tomate/miel/épices, primeurs de pois gourmand et éryngii, jus court au thym frais

**Le végétal,**  
lasagnes « *ouvertes* », bolognaise de petits légumes printaniers, condiments de pignons et citron confit aux herbes fraîches

### NOS DESSERTS

**La rhubarbe,**  
marbré confit et chocolat dulcey, jus et sorbet à la groseille, gros sablé breton

**Les primeurs de fraises,**  
jus et tartare, sablé croustillant et crème chiboust caramélisée aux oranges sanguines

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

# ME

## GOURMAND

# NU

68€

Menu servi dans son intégralité.

### NOS ENTRÉES

**Le foie gras et le magret fumé de canard,**  
comme « *un opéra* », artichauts poivrades et craquants, caramel acidulé à la sauge

**Les escargots de Bourgogne,**  
gâteau de pommes de terre croustillant aux aromates maison, pulpe de persil plat et jus onctueux au vin rouge

**Le céviché de bar,**  
fine mousseline de petits pois frais, piquillo farci au citron caviar, salicornes/poutargue et perles de harengs

### NOS PLATS

**Les grosses gambas « *black tiger* »,**  
marinées et grillées au thym frais, siphon à la tomate et mousseline de pommes de terre à l'huile olive, primeurs de légumes verts

**Le quasi de veau français,**  
rôti au thym frais, grosses asperges blanches rôties et primeurs de petits légumes, jus court

**La poularde Arnaud Tauzin,**  
à l'ancienne, morilles et orges perlés, sauce gourmande émulsionnée

**Le végétal,**  
lasagnes « *ouvertes* », bolognaise de petits légumes printaniers, condiments de pignons et citron confit aux herbes fraîches

### NOS DESSERTS

**La madeleine « *de Proust* » au citron,**  
confit agrumes au poivre de Timut, crémeux et perles de yuzu

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

**Le chocolat « *Xoco* »,**  
biscuit Marigny moelleux, ganache et crémeux au chocolat 70%, sorbet framboise et opaline croustillante

Un menu « *Inspiration du jour, retour du marché* »  
vous est proposé le lundi, mardi, jeudi et vendredi pour le déjeuner  
à 31 € (entrée, plat, dessert) et à 26 € (entrée, plat ou plat, dessert)

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 mer,</b> craquant de chair de crabe, thon et haddock fumé, hareng mariné et douceur de choux fleurs aux betteraves multicolores	16 €
<b>Le carpaccio de veau « cuit rosé »,</b> vitello tonnato à ma façon, aromates de saison au jambon cru et caviar aux aubergines confites	17 €
<b>La tarte sablée végétarienne,</b> douceurs asperges vertes, crème de burrata fumée, confit et bonbons de tomates cerises confits	17 €
<b>Le foie gras et le magret fumé de canard,</b> comme « un opéra », artichauts poivrades et craquants, caramel acidulé à la sauge	21 €
<b>Les escargots de Bourgogne,</b> gâteau de pommes de terre croustillant aux aromates maison, pulpe de persil plat et jus onctueux au vin rouge	19 €
<b>Le céviché de bar,</b> fine mousseline de petits pois frais, piquillo farci au citron caviar, salicornes/poutargue et perles de harengs	20 €

## NOS PLATS

<b>Le filet de daurade royale,</b> poêlé à l'huile olive, condiment chimichurri au blanc de seiche, frégola sarda et petits légumes printaniers	30 €
<b>Les grosses gambas « black tiger »,</b> marinées et grillées au thym frais, siphon à la tomate et mousseline de pommes de terre à l'huile olive, primeurs de légumes verts	37 €
<b>L'onglet de bœuf « Black Angus »,</b> rôti au beurre frais, rissolée de pommes grenailles et légumes du moment, béarnaise maison	32 €
<b>L'épaule agneau française,</b> confite et pressée, crumble à la tomate/miel/épices, primeurs de pois gourmand et éryngii, jus court au thym frais	32 €
<b>Le quasi de veau français,</b> rôti au thym frais, grosses asperges blanches rôties et primeurs de petits légumes, jus court	36 €
<b>La poularde Arnaud Tausin,</b> à l'ancienne, morilles et orges perlés, sauce gourmande émulsionnée	37 €
<b>Le végétal,</b> lasagnes « ouvertes », bolognaise de petits légumes printaniers, condiments de pignons et citron confit aux herbes fraîches	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	92 €

## NOS DESSERTS

<b>La rhubarbe,</b> marbré confit et chocolat dulcey, jus et sorbet à la groseille, gros sablé breton	14 €
<b>Les primeurs de fraises,</b> jus et tartare, sablé croustillant et crème chiboust caramélisée aux oranges sanguines	14 €
<b>Le véritable mille-feuille,</b> juste caramélisé, à la vanille « bourbon » et caramel au beurre salé	14 €
<b>La madeleine « de Proust » au citron,</b> confit agrumes au poivre de Timut, crémeux et perles de yuzu	15 €
<b>Le gourmand,</b> trois inspirations du moment de notre pâtissier	15 €
<b>Le chocolat « Xoco »,</b> biscuit Marigny moelleux, ganache et crémeux au chocolat 70%, sorbet framboise et opaline croustillante	17 €
<b>Les fromages « de la maison Guibert »</b> composition de trois fromages à sélectionner, chutney à la figue et quelques pousses	15 €

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)

