



LE
SENS

UNIQUE

RESTAURANT BISTRONOMIQUE
& BAR À VIN



ME

CANAILLE

NU

49€

Menu servi dans son intégralité.

NOS ENTRÉES

Le maigre Corse,

fines « *bouchées* » marinées aux perles de yuzu, soupe de petits pois frais au gingembre, tuile croustillante de focaccia

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

La tomate « *cœur de bœuf* » et la bonite,

en trompe l'œil confit et glacé, farce fine aux aromates, quinoa aux herbes et jus végétal acidulé

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 risotto Carnaroli,

onctueux et surprenant, jus de roquette acidulé et truffe été, cappuccino aux giroles

NOS DESSERTS

La rhubarbe,

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

Les fruits rouges,

tarte sablée, crème aux œufs vanillée, douceur au balsamique et « *espuma Tagada* »

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 jambes de poule,

marinées et grillées, grémolata de petits légumes au citron confit, pulpe de tomate à l'huile olive

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

Le suprême de volaille fermière,

rôti et contisé aux truffes de bourgogne, gros macaronis truffé et gratinés, petits légumes et jus parfumé

Le risotto Carnaroli,

onctueux et surprenant, jus de roquette acidulé et truffe été, cappuccino aux giroles

NOS DESSERTS

Les abricots,

rôtis au romarin et biscuit macaronné, gel acidulé à la pêche et espuma au « *Calisson* »

Le gourmand,

trois inspirations du moment de notre pâtisseries

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

Le maigre Corse, fines « <i>bouchées</i> » marinées aux perles de yuzu, soupe de petits pois frais au gingembre, tuile croustillante de focaccia	16 €
Le carpaccio de veau « <i>cuit rosé</i> », vitello tonnato à ma façon, aromates de saison au jambon cru et caviar aux aubergines confites	17 €
La tarte sablée végétarienne, douceurs asperges vertes, crème de burrata fumée, confit et bonbons de tomates cerises confits	17 €
Le foie gras et le magret fumé de canard, comme « <i>un opéra</i> », artichauts poivrades et craquants, caramel acidulé à la sauge	21 €
Les jambes de poule, marinées et grillées, grémolata de petits légumes au citron confit, pulpe de tomate à l'huile olive	19 €
Le céviché de bar, fine mousseline de petits pois frais, piquillo farci au citron caviar, salicornes/poutargue et perles de harengs	20 €

NOS PLATS

La tomate « <i>cœur de bœuf</i> » et la bonite, en trompe l'œil confit et glacé, farce fine aux aromates, quinoa aux herbes et jus végétal acidulé	30 €
Les grosses gambas « <i>black tiger</i> », 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 €
L'onglet de bœuf « <i>Black Angus</i> », rôti au beurre frais, rissolée de pommes grenailles et légumes du moment, béarnaise maison	32 €
L'épaule agneau française, confite et pressée, crumble à la tomate/miel/épices, primeurs de pois gourmand et éryngii, jus court au thym frais	32 €
Le quasi de veau français, rôti au thym frais, grosses asperges blanches rôties et primeurs de petits légumes, jus court	36 €
Le suprême de volaille fermière, rôti et contisé aux truffes de bourgogne, gros macaronis truffé et gratinés, petits légumes et jus parfumé	37 €
Le risotto Carnaroli, onctueux et surprenant, jus de roquette acidulé et truffe été, cappuccino aux girolles	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	92 €

NOS DESSERTS

La rhubarbe, marbré confit et chocolat dulcey, jus et sorbet à la groseille, gros sablé breton	14 €
Les fruits rouges, tarte sablée, crème aux œufs vanillée, douceur au balsamique et « <i>espuma Tagada</i> »	14 €
Le véritable mille-feuille, juste caramélisé, à la vanille « bourbon » et caramel au beurre salé	14 €
Les abricots, rôtis au romarin et biscuit macaronné, gel acidulé à la pêche et espuma au « <i>Calisson</i> »	15 €
Le gourmand, trois inspirations du moment de notre pâtissier	15 €
Le chocolat « <i>Xoco</i> », biscuit Marigny moelleux, ganache et crémeux au chocolat 70%, sorbet framboise et opaline croustillante	17 €
Les fromages « <i>de la maison Guibert</i> » 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
www.galliahotel.fr

