



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 cochon rouge de Castille,

façon « *pulled pork* », siphon onctueux de vitelotte, mini blettes et jus caramélisé / fumé

La tarte sablée végétarienne,

douceurs de légumes verts, 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

Le lapin « *à la royale* »,

farce fine au couteau et serpolet, « *ratatouille* » autrement et fin aioli émulsionné

Le risotto Carnaroli,

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

NOS DESSERTS

Les sorbets de notre artisan,

minestrone de fruits frais et crème cheese cake au citron confit, tuile croustillante

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 tout canard,

le foie gras, le magret Français façon tataki, l'effilochée aux truffes été et petits légumes glacés

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

La lotte,

médaillons grillés à la plancha, sauce vierge à l'huile olive de Kalamata, pleins de légumes d'été

Le quasi de veau français,

rôti au thym frais, primeurs de petits légumes et jus court

Le suprême de volaille fermière,

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

Le risotto Carnaroli,

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

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 pâtissier

Le chocolat « *Xoco* »,

façon « *Dubai* », crémeux et praliné/pistache au Kadaïf

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 cochon rouge de Castille, façon « <i>pulled pork</i> », siphon onctueux de vitelotte, mini blettes et jus caramélisé / fumé	17 €
La tarte sablée végétarienne, douceurs de légumes verts, crème de burrata fumée, confit et bonbons de tomates cerises confits	17 €
Le tout canard, le foie gras, le magret Français façon tataki, l'effilochée aux truffes été et petits légumes glacés	21 €
Les jambes de poulpe, 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 « cœur de bœuf » et la bonite, en trompe l'œil confit et glacé, farce fine aux aromates, quinoa aux herbes et jus végétal acidulé	30 €
La lotte, médaillons grillés à la plancha, sauce vierge à l'huile olive de Kalamata, pleins de légumes d'été	37 €
L'onglet de bœuf « Black Angus », rôti au beurre frais, rissolee de pommes grenailles et légumes du moment, béarnaise maison	32 €
Le lapin « à la royale », farce fine au couteau et serpolet, « <i>ratatouille</i> » autrement et fin aioli émulsionnés	32 €
Le quasi de veau français, rôti au thym frais, primeurs de petits légumes et 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

Les sorbets de notre artisan, minestrone de fruits frais et crème cheese cake au citron confit, tuile croustillante	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 « Xoco », façon « <i>Dubai</i> », crémeux et praliné/pistache au Kadaïf	17 €
Les fromages « de la maison Guibert » 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
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

