



RESTAURANT BISTRONOMIQUE
& BAR À VIN



ME

CANAILLE

NU

49€

Menu servi dans son intégralité.

NOS ENTRÉES

Le maigre Corse,

finies « *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

L'œuf fermier,

poché et glacé, sauce mousseline au siphon, champignons des bois et douceur de céleri rave au beurre noisette

NOS PLATS

Le merlan « *petit bateau* »,

« gros finger » pané au panko/citron/tomate façon Colbert, mousseline de patate douce et petits légumes du moment

L'onglet de bœuf « *Black Angus* »,

rôti au beurre frais, rissolee 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 giroles

NOS DESSERTS

Les sorbets de notre artisan,

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

Les « *pets de nonne* »,

nage de fruits frais à la passion / mangue, gel acidulé

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 homard rouge et les crevettes bio,

crémeux de carapace, légumes pot au feu confits et glacés, jus herbacé

NOS PLATS

La lotte,

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

Le carré agneau français,

côtes premières rôties au thym, mille-feuille de pommes de terre aux olives noires, artichauts et condiment noisette/citron confit

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

Le rocher glacé,

parfait à la myrtille, chocolat au lait et amandes, biscuit streusel

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 « bouchées » marinées aux perles de yuzu, soupe de petits pois frais au gingembre, tuile croustillante de focaccia	16 €
Le cochon rouge de Castille, façon « pulled pork », siphon onctueux de vitelotte, mini blettes et jus caramélisé / fumé	17 €
L'œuf fermier, poché et glacé, sauce mousseline au siphon, champignons des bois et douceur de céleri rave au beurre noisette	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 homard rouge et les crevettes bio, crèmeux de carapace, légumes pot au feu confits et glacés, jus herbacé	20 €

NOS PLATS

Le merlan « petit bateau », « gros finger » pané au panko/citron/tomate façon Colbert, mousseline de patate douce et petits légumes du moment	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, « ratatouille » autrement et fin aioli émulsionnés	32 €
Le carré agneau français, côtes premières rôties au thym, mille-feuille de pommes de terre aux olives noires, artichauts et condiment noisette/citron confit	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 « pets de nonne », nage de fruits frais à la passion/mangue, gel acidulé	14 €
Le véritable mille-feuille, juste caramélisé, à la vanille « bourbon » et caramel au beurre salé	14 €
Le rocher glacé, parfait à la myrtille, chocolat au lait et amandes, biscuit streusel	15 €
Le gourmand, trois inspirations du moment de notre pâtissier	15 €
Le chocolat « Xoco », façon « Dubaï », crèmeux 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

