



RESTAURANT BISTRONOMIQUE
& BAR À VIN



ME

CANAILLE

NU

49€

Menu servi dans son intégralité.

NOS ENTRÉES

Le potimarron,

fin velouté, petits légumes automnaux et truite fumée de Savoie, émulsion à la châtaigne

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 patates douces 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

La volaille fermière,

ballotine moelleuse en basse température, riz vénéré et champignons des bois, sauce poulette émulsionnée

La raviole maison,

crème de choux fleurs et craquant, noisette et citron confit, fine émulsion herbacée

NOS DESSERTS

La pomme du verger,

en trompe l'œil, confite au caramel, biscuit dacquoise aux pistaches caramélisées

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'effiloché aux truffes été et petits légumes glacés

Les pétoncles,

douceur de topinambours, poisson fumé, citron « caviar » et arenka, cappuccino au shiso vert

Le homard rouge et les crevettes bio,

crémeux de carapaces, 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 maison

Le pigeon et le foie gras,

dodine en basse température, une bonne purée aux cèpes et endives rôties, jus court

La raviole maison,

crème de choux fleurs et craquant, noisette et citron confit, fine émulsion herbacée

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* »,

ganache tuma yellow et crémeux kalamansi croustillant, glace et sorbet

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 potimarron, fin velouté, petits légumes automnaux et truite fumée de Savoie, émulsion à la châtaigne	16 €
Le cochon rouge de Castille, façon « <i>pulled pork</i> », 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'effiloché aux truffes été et petits légumes glacés	21 €
Les pétoncles, douceur de topinambours, poisson fumé, citron « caviar » et arenka, cappuccino au shiso vert	19 €
Le homard rouge et les crevettes bio, crèmeux de carapaces, légumes pot au feu confits et glacés, jus herbacé	20 €

NOS PLATS

Le merlan « petit bateau », « <i>gros finger</i> » pané au panko/citron/tomate façon Colbert, mousseline de patates douces 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 €
La volaille fermière, ballotine moelleuse en basse température, riz vénéré et champignons des bois, sauce poulette émulsionnée	32 €
Le carré agneau français, côtes premières rôties au thym, mille-feuille de pommes de terre aux olives noires, artichauts et condiment maison	36 €
Le pigeon et le foie gras, dodine en basse température, une bonne purée aux cèpes et endives rôties, jus court	37 €
La raviole maison, crème de choux fleurs et craquant, noisette et citron confit, fine émulsion herbacée	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 pomme du verger, en trompe l'œil, confite au caramel, biscuit dacquoise aux pistaches caramélisées	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 », ganache tuma yellow et crèmeux kalamansi croustillant, glace et sorbet	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

