



RESTAURANT BISTRONOMIQUE
& BAR À VIN



ME

CANAILLE

NU

51€

Menu servi dans son intégralité.

NOS ENTRÉES

Les sots l'y laisse

cuits moelleux, « royale » de volaille/foie gras, bouillon mousseux de lentilles verte et endives carmin

Le terre et mer,

les harengs marinés de « chez David » et le chorizo ibérique, concentré de persil plat et légumes craquants

L'œuf fermier,

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

NOS PLATS

Le dos de cabillaud,

cuit en croûte, citron confit et câpres frites, jus réduit de crevettes grises, pousses épinards et betterave crapaudine

L'onglet de bœuf Français,

rôti au beurre frais, rissolée de pommes grenailles et légumes du moment, béarnaise maison

La pluma de porc ibérique,

rôtie au thym frais, légumes de saison glacées au vinaigre de framboise, condiment fumé au lard fumé/péquillos, jus court

Le végétarien,

risotto orge perlé, petits légumes hiver, jus de cresson acidulé et cappuccino au sarrasin grillé

NOS DESSERTS

La poire « dans tous ses états »

sablé diamant, crème amandine et sorbet

Le fruit de la passion,

velouté chocolat noir, sorbet et sablé cacao/fleur de sel, meringue au siphon

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 de canard,

au naturel, siphon au vin rouge/cassis, mendiant de fruits secs et tuile au pain épices, pulpe de coings

Les pétoncles,

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

Les raviolis de langoustines,

« faits maison », tétragones et noisettes torréfiées, jus mousseux de carapaces

NOS PLATS

Les noix de Saint-Jacques,

rôties à la feuille de laurier, fine crème de laitue braisée et émulsion iodée, légumes d'hiver

Le filet de veau,

rôti, gourmandise de châtaigne / champignons / raifort et truffe noire, légumes pot au feu et jus émulsionné

Le pigeon et le foie gras,

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

Le végétarien,

risotto orge perlé, petits légumes hiver, jus de cresson acidulé et cappuccino au sarrasin grillé

NOS DESSERTS

Le pamplemousse « cramé »,

marmelade et fine ganache, glace et éclats de marrons glacés, tuile opaline

Le gourmand,

trois inspirations du moment de notre pâtissier

Le chocolat « Xoco, grand cru 70% »

comme une forêt noire, opaline, siphon, gel et griottines

Un menu « *Inspiration du jour, retour du marché* »
vous est proposé le lundi, mardi, jeudi et vendredi pour le déjeuner
à 32 € (entrée, plat, dessert) et à 27 € (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

Les sots l'y laisse,	17 €
cuits moelleux, « <i>royale</i> » de volaille/foie gras, bouillon moussoux de lentilles verte et endives carmin	
Le terre et mer,	18 €
les harengs marinés de « <i>chez David</i> » et le chorizo ibérique, concentré de persil plat et légumes craquants	
L'œuf fermier,	18 €
poché et glacé, sauce mousseline au siphon, champignons des bois et douceur de céleri rave au beurre noisette	
Le foie gras de canard,	22 €
au naturel, siphon au vin rouge/cassis, mendiant de fruits secs et tuile au pain épices, pulpe de coings	
Les pétoncles,	20 €
douceur de topinambours, poisson fumé, citron « <i>caviar</i> » et arenka, cappuccino au shiso vert	
Les raviolis de langoustines,	21 €
« <i>faits maison</i> », tétragones et noisettes torréfiées, jus mousseux de carapaces	

NOS PLATS

Le dos de cabillaud,	32 €
cuit en croûte, citron confit et câpres frites, jus réduit de crevettes grises, pousses épinards et betterave crapaudine	
Les noix de Saint-Jacques,	39 €
rôties à la feuille de laurier, fine crème de laitue braisée et émulsion iodée, légumes d'hiver	
L'onglet de bœuf Français	34 €
rôti au beurre frais, risolée de pommes grenailles et légumes du moment, béarnaise maison	
La pluma de porc ibérique,	34 €
rôtie au thym frais, légumes de saison glacées au vinaigre de framboise, condiment fumé au lard fumé/péquillos, jus court	
Le filet de veau,	38 €
rôti, gourmandise de châtaigne / champignons /raifort et truffe noire, légumes pot au feu et jus émulsionné	
Le pigeon et le foie gras,	39 €
dodine en basse température, une bonne purée aux cèpes et endives rôties, jus court	
Le végétarien,	26 €
risotto orge perlé, petits légumes hiver, jus de cresson acidulé et cappuccino au sarrasin grillé	
La côte de bœuf Simmental (pour 2 personnes • 1 kg.)	94 €
rôti au sautoir, ail et thym frais, pommes grenailles et légumes de saison, béarnaise et jus court	

NOS DESSERTS

La poire « dans tous ses états »	15 €
sablé diamant, crème amandine et sorbet	
Le fruit de la passion,	15 €
velouté chocolat noir, sorbet et sablé cacao/fleur de sel, meringue au siphon	
Le véritable mille-feuille,	15 €
juste caramélisé, à la vanille « bourbon » et caramel au beurre salé	
Le pamplemousse « cramé »,	16 €
marmelade et fine ganache, glace et éclats de marrons glacés, tuile opaline	
Le gourmand,	16 €
trois inspirations du moment de notre pâtissier	
Le chocolat « Xoco, grand cru 70% »	18 €
comme une forêt noire, opaline, siphon, gel et griottines	
Les fromages « de la maison Guibert »	15 €
composition de trois fromages à sélectionner, chutney à la figue et quelques pousses	

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 18h30 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

