



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

##### Le céviché,

thon rouge et crevettes aux condiments maison, gaspacho « Ajo blanco », tuile dentelle au maïs et siphon à l'avocat

#### NOS PLATS

##### Le filet de daurade royale,

poêlé, fine nage beurrée de petits légumes au curry vert, « écume au gingembre confit »

##### 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 glacés au vinaigre de framboise, condiment fumé au lard fumé/péquillos, jus court

##### Le végétarien,

risotto orge perlé, petits légumes d'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 pain de Gênes,

aux agrumes, crémeux de citron jaune et kumquat confit, tuile au caramel

##### 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

##### Le cannelloni croustillant,

chair de crabe au wasabi, émincé de bulots à la tomate, citron caviar, cébettes et artichaut

##### 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 filet de cannette Française,

rôti au miel, morilles et fèves de printemps au magret fumé, sauce bigarade

##### Le végétarien,

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

#### NOS DESSERTS

##### Comme un vacherin,

« bogue » et feuillantine à la noix de coco, pulpe et sorbet à la mangue fraîche, espuma vanillé

##### 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

|                                                                                                                                                  |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Les sots l'y laisse,</b><br>cuits moelleux, « <i>royale</i> » de volaille / foie gras, bouillon mousseux de lentilles verte et endives carmin | 17 € |
| <b>Le terre et mer,</b><br>les harengs marinés de « <i>chez David</i> » et le chorizo ibérique, concentré de persil plat et légumes craquants    | 18 € |
| <b>Le céviché,</b><br>thon rouge et crevettes aux condiments maison, gaspacho « <i>Ajo blanco</i> », tuile dentelle au maïs et siphon à l'avocat | 18 € |
| <b>Le foie gras de canard,</b><br>au naturel, siphon au vin rouge / cassis, mendiant de fruits secs et tuile au pain épices, pulpe de coings     | 22 € |
| <b>Le cannelloni croustillant,</b><br>chair de crabe au wasabi, émincé de bulots à la tomate, citron caviar, cébettes et artichaut               | 20 € |
| <b>Les raviolis de langoustines,</b><br>« <i>faits maison</i> », tétragones et noisettes torréfiées, jus mousseux de carapaces                   | 21 € |

## NOS PLATS

|                                                                                                                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Le filet de daurade royale,</b><br>poêlé, fine nage beurrée de petits légumes au curry vert, « <i>écume au gingembre confit</i> »                              | 32 € |
| <b>Les noix de Saint-Jacques,</b><br>rôties à la feuille de laurier, fine crème de laitue braisée et émulsion iodée, légumes d'hiver                              | 39 € |
| <b>L'onglet de bœuf Français</b><br>rôti au beurre frais, rissolee de pommes grenailles et légumes du moment, béarnaise maison                                    | 34 € |
| <b>La pluma de porc ibérique,</b><br>rôtie au thym frais, légumes de saison glacés au vinaigre de framboise, condiment fumé au lard fumé/péquillos, jus court     | 34 € |
| <b>Le filet de veau,</b><br>rôti, gourmandise de châtaigne / champignons / raifort et truffe noire, légumes pot au feu et jus émulsionné                          | 38 € |
| <b>Le filet de cannette Française,</b><br>rôti au miel, morilles et fèves de printemps au magret fumé, sauce bigarade                                             | 37 € |
| <b>Le végétarien,</b><br>risotto orge perlé, petits légumes d'hiver, jus de cresson acidulé et cappuccino au sarrasin grillé                                      | 26 € |
| <b>La côte de bœuf Simmental (pour 2 personnes • 1 kg.)</b><br>rôti au sautoir, ail et thym frais, pommes grenailles et légumes de saison, béarnaise et jus court | 94 € |

## NOS DESSERTS

|                                                                                                                                      |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>La poire « dans tous ses états »</b><br>sablé diamant, crème amandine et sorbet                                                   | 15 € |
| <b>Le pain de Gênes,</b><br>aux agrumes, crémeux de citron jaune et kumquat confit, tuile au caramel                                 | 15 € |
| <b>Le véritable mille-feuille,</b><br>juste caramélisé, à la vanille « bourbon » et caramel au beurre salé                           | 15 € |
| <b>Comme un vacherin,</b><br>« <i>bogue</i> » et feuillantine à la noix de coco, pulpe et sorbet à la mangue fraîche, espuma vanillé | 16 € |
| <b>Le gourmand,</b><br>trois inspirations du moment de notre pâtissier                                                               | 16 € |
| <b>Le chocolat « Xoco, grand cru 70% »</b><br>comme une forêt noire, opaline, siphon, gel et griottines                              | 18 € |
| <b>Les fromages « de la maison Guibert »</b><br>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 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](mailto:contact@galliahotel.com)  
[www.galliahotel.fr](http://www.galliahotel.fr)

