



LE  
**SENS**

---

**UNIQUE**

---

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

#### Les asperges vertes et blanches,

soupe froide, crumble au pecorino, siphon à la moutarde violette et condiments de sardines artisanales

#### 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

#### L'épaule agneau française,

confite et croustillante, la ratatouille autrement : siphon de poivron rouge, caviar aubergine et courgettes craquantes à la fleur de thym, jus court

#### Les lasagnes « ouvertes »,

pâtes fraîches, mousseline de petits pois, quelques girolles de printemps et cappuccino à la verveine

### NOS DESSERTS

#### Les primeurs,

fraises / sorbet / tube croustillant /poudre et espuma au sureau

#### 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

#### Les escargots de Bourgogne,

« en cage » de pommes de terre croustillante, soupe et pesto à l'ortie sauvage et crémeux de céleri boule

#### 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

#### Le turbot,

le filet poêlé, jus de crustacés aux perles de yuzu, asperges blanches et légumes printaniers

#### 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

#### Les lasagnes « ouvertes »,

pâtes fraîches, mousseline de petits pois, quelques girolles de printemps et cappuccino à la verveine

### 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 cigare cubain,

en trompe l'œil, ganache et crémeux rhum / vanille, biscuit moelleux

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> cuits moelleux, « royale » de volaille / foie gras, bouillon mousseux de lentilles verte et endives carmin	17 €
<b>Les asperges vertes et blanches,</b> soupe froide, crumble au pecorino, siphon à la moutarde violette et condiments de sardines artisanales	18 €
<b>Le céviché,</b> thon rouge et crevettes aux condiments maison, gaspacho « Ajo blanco », tuile dentelle au maïs et siphon à l'avocat	18 €
<b>Les escargots de Bourgogne,</b> « en cage » de pommes de terre croustillante, soupe et pesto à l'ortie sauvage et crémeux de céleri boule	22 €
<b>Le cannelloni croustillant,</b> chair de crabe au wasabi, émincé de bulots à la tomate, citron caviar, cébettes et artichaut	20 €
<b>Les raviolis de langoustines,</b> « faits maison », tétragones et noisettes torréfiées, jus mousseux de carapaces	21 €

## NOS PLATS

<b>Le filet de daurade royale,</b> poêlé, fine nage beurrée de petits légumes au curry vert, « écume au gingembre confit »	32 €
<b>Le turbot,</b> le filet poêlé, jus de crustacés aux perles de yuzu, asperges blanches et légumes printaniers	39 €
<b>L'onglet de bœuf Français</b> rôti au beurre frais, rissolee de pommes grenailles et légumes du moment, béarnaise maison	34 €
<b>L'épaule agneau française,</b> confite et croustillante, la ratatouille autrement : siphon de poivron rouge, caviar aubergine et courgettes craquantes à la fleur de thym, jus court	34 €
<b>Le filet de veau,</b> rôti, gourmandise de châtaigne / champignons / raifort et truffe noire, légumes pot au feu et jus émulsionné	38 €
<b>Le filet de cannette Française,</b> rôti au miel, morilles et fèves de printemps au magret fumé, sauce bigarade	37 €
<b>Les lasagnes « ouvertes »,</b> pâtes fraîches, mousseline de petits pois, quelques girolles de printemps et cappuccino à la verveine	26 €
<b>La côte de bœuf Simmental (pour 2 personnes • 1 kg.)</b> rôti au sautoir, ail et thym frais, pommes grenailles et légumes de saison, béarnaise et jus court	94 €

## NOS DESSERTS

<b>Les primeurs,</b> fraises / sorbet / tube croustillant / poudre et espuma au sureau	15 €
<b>Le pain de Gênes,</b> aux agrumes, crémeux de citron jaune et kumquat confit, tuile au caramel	15 €
<b>Le véritable mille-feuille,</b> juste caramélisé, à la vanille « bourbon » et caramel au beurre salé	15 €
<b>Comme un vacherin,</b> « bogue » et feuillantine à la noix de coco, pulpe et sorbet à la mangue fraîche, espuma vanillé	16 €
<b>Le gourmand,</b> trois inspirations du moment de notre pâtissier	16 €
<b>Le cigare cubain,</b> en trompe l'œil, ganache et crémeux rhum / vanille, biscuit moelleux	18 €
<b>Les fromages « de la maison Guibert »</b> 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)

