



LE
SENS
UNIQUE
RESTAURANT BISTRONOMIQUE
& BAR À VIN



ME

CANAILLE

NU

51€

Menu servi dans son intégralité.

NOS ENTRÉES

Les petits pois à la française,

buratta crémeuse et magret fumé, feuille de laitue cristallisée et siphon de petits pois

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 haddock,

cuit en basse température, sabayon gratiné au citron confit, pâtes fraîches et coulis de tomates acidulé

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 Saint-Honoré,

cerises confites, mascarpone vanillé, opaline et craquelin

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 crouillant,

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

La queue de lotte,

façon gravelax, chips de chorizo, pulpe de péquillos et artichauts poivrade, herbes fraîches

NOS PLATS

Le turbot,

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

Les «grillons» de ris de veau,

rôtis au thym frais, primeurs de petits légumes et jus à la « diable »

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

Les fruits rouges,

« Méli-mélo », biscuit streusel au citron confit et siphon crème brûlée / basilic

Le gourmand,

trois inspirations du moment de notre pâtissier

Le chocolat «Valrhona»

crémeux et siphon «grand cru», sorbet et confit aux groseilles acidulées, tuile dentelle

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 petits pois à la française, buratta crémeuse et magret fumé, feuille de laitue cristallisée et siphon de petits pois	17 €
Les asperges vertes et blanches, soupe froide, crumble au pecorino, siphon à la moutarde violette et condiments de sardines artisanales	18 €
Le céviché, thon rouge et crevettes aux condiments maison, gaspacho « <i>Ajo blanco</i> », tuile dentelle au maïs et siphon à l'avocat	18 €
Les escargots de Bourgogne, « <i>en cage</i> » de pommes de terre croustillante, soupe et pesto à l'ortie sauvage et crémeux de céleri boule	22 €
Le cannelloni croustillant, chair de crabe au wasabi, émincé de bulots à la tomate, citron caviar, cébettes et artichaut	20 €
La queue de lotte, façon gravelax, chips de chorizo, pulpe de péquillos et artichauts poivrade, herbes fraîches	21 €

NOS PLATS

Le haddock, cuit en basse température, sabayon gratiné au citron confit, pâtes fraîches et coulis de tomates acidulé	32 €
Le turbot, le filet poêlé, jus de crustacés aux perles de yuzu, asperges blanches et légumes printaniers	39 €
L'onglet de bœuf Français rôti au beurre frais, rissolee de pommes grenailles et légumes du moment, béarnaise maison	34 €
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	34 €
Les « grillons » de ris de veau, rôtis au thym frais, primeurs de petits légumes et jus à la « <i>diable</i> »	38 €
Le filet de cannette Française, rôti au miel, morilles et fèves de printemps au magret fumé, sauce bigarade	37 €
Les lasagnes « ouvertes », pâtes fraîches, mousseline de petits pois, quelques girolles de printemps et cappuccino à la verveine	26 €
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	94 €

NOS DESSERTS

Les primeurs, fraises / sorbet / tube croustillant / poudre et espuma au sureau	15 €
Le Saint-Honoré, cerises confites, mascarpone vanillé, opaline et craquelin	15 €
Le véritable mille-feuille, juste caramélisé, à la vanille « bourbon » et caramel au beurre salé	15 €
Les fruits rouges, « <i>Méli-mélo</i> », biscuit streusel au citron confit et siphon crème brûlée / basilic	16 €
Le gourmand, trois inspirations du moment de notre pâtissier	16 €
Le chocolat « Valrhona » crémeux et siphon « grand cru », sorbet et confit aux groseilles acidulées, tuile dentelle	18 €
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 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

