



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 tartare de daurade royale,

citron caviar et arenka, chipirons grillés et marinés, gaspacho de concombre au cress de borage

NOS PLATS

Le haddock,

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

L'onglet de bœuf Angus,

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

La cuisse de lapin,

farci / confite et grillée, fond artichaut rôti et petit légumes, jus court au serpolet

Les ravioles maison à l'artichaut,

fondue de tomates anciennes, fèves et poivrade, « cappuccino »

NOS DESSERTS

Les abricots du verger,

rôtis au miel, brick croustillant, confiture de lait amande et crème chiboust caramélisée

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 bouilli

Les gambas,

papillotes croustillantes, tomate confite et basilic, pulpe de tomate et caviar à l'aubergine

La queue de lotte,

façon gravelax, chips de chorizo, pulpe de péquillos et artichauts poivrés, 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 »

La selle agneau française,

farci et rôti en basse température, écrasé de pois chiche, jeunes blettes et légumes verts, jus court

Les ravioles maison à l'artichaut,

fondue de tomates anciennes, fèves et poivrade, « cappuccino »

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 »

le parfait glacé « grand cru », confit praliné et framboise, amandes caramélisées et baies rouges

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 tartare de daurade royale, citron caviar et arenka, chipirons grillés et marinés, gaspacho de concombre au cress de borage	18 €
Les escargots de Bourgogne, « en cage » de pommes de terre croustillante, soupe et pesto à l'ortie sauvage et crémeux de céleri boule	22 €
Les gambas, papillotes croustillantes, tomate confite et basilic, pulpe de tomate et caviar à l'aubergine	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 Angus, rôti au beurre frais, rissolee de pommes grenailles et légumes du moment, béarnaise maison	34 €
La cuisse de lapin, farcie / confite et grillée, fond artichaut rôti et petit légumes, jus court au serpolet	34 €
Les « grillons » de ris de veau, rôtis au thym frais, primeurs de petits légumes et jus à la « diable »	38 €
La selle agneau française, farcie et rôtie en basse température, écrasé de pois chiche, jeunes blettes et légumes verts, jus court	37 €
Les ravioles maison à l'artichaut, fondue de tomates anciennes, fèves et poivrade, « cappuccino » anisé	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 abricots du verger, rôtis au miel, brick croustillante, confiture de lait amande et crème chiboust caramélisée	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, « Méli-mélo », biscuit streusel au citron confit et siphon crème brûlée / basilic	16 €
Le gourmand, trois inspirations du moment de notre pâtissier	16 €
Le chocolat « Valrhona » le parfait glacé « grand cru », confit praliné et framboise, amandes caramélisées et baies rouges	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

