RESTAURANT BISTRONOMIQUE
& BAR À VIN

LE SENS UNIQUE
RESTAURANT BISTRONOMIQUE & BAR À VIN

ME CANAILLE NU

51€

Menu servi dans son intégralité.

NOS ENTRÉES

Le pâté en croûte végétal,
légumes de saison, douceur fumée de butternuts et truffe d'été, jus gourmand à notre façon

Les tomates anciennes,
coulis aux olives vertes et *« nuage »* de balsamique, cannellonis croustillant au chèvre frais/épices

Le cromesquis,
canard confit croustillant, magret et siphon fumé de *« belle de fontenay »*, poudre de cèpes et gel de cassis

NOS PLATS

Le merlan,
papillote, algue nori / citron caviar / arenka, mousseline au *« vert »* et citron confit, quelques légumes et fine émulsion au yuzu

L'onglet de bœuf Angus,
rôti au beurre frais, rissolée de pommes grenailles et légumes du moment, béarnaise maison

Le quasi de veau,
rôti au thym frais, risotto orge perlé et pesto de roquette wasabi, quelques légumes et sauce teriyaki

Le végétarien,
fines lasagnes *« ouvertes »*, douceur de potimarron et mendiant aux châtaignes et cèpes, émulsion à la noisette

NOS DESSERTS

Les prunes rouges,
rôties à la verveine, crémeux à la vanille de Madagascar, biscuit crumble aux amandes et sorbet

La pomme du verger,
turban et cœur de pain d'épices rôti, glace au caramel, jus acidulé et tuile dentelle à l'orange

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 carpaccio de filet de bœuf,
cuit rosé, pickles de girolles et truffes été, crémeux de foie gras de canard

La *« mer »*,
tourteau / poisson fumé / lamelle homard, sommités craquantes, betterave multicolores confites et cappuccino au gingembre

Les queues écrevisses,
royale de champignons au gingembre confit, pickles de girolles et anguille fumée, bisque émulsionnée

NOS PLATS

Le maigre Corse,
rôti sur la peau, marinière de coquillages du jour, fine émulsion iodée au citron frais, quelques légumes de saison

La caille,
désossée et farcie au foie gras, douceur de céleri boule au tartuffo, champignons des bois et jus court

Le filet de marcassin,
rôti à la feuille de laurier, *« ragoût »* automnal de petits légumes au lard fumé, quelques châtaignes

Le végétarien,
fines lasagnes *« ouvertes »*, douceur de potimarron et mendiant aux châtaignes et cèpes, émulsion à la noisette

NOS DESSERTS

L'ananas *« Victoria »*
rôti et glacé à la sauge, biscuit moelleux à l'huile olive, crémeux et fraîcheur de pomme verte

Le gourmand,
trois inspirations du moment de notre pâtissier

Le chocolat Valrhona grand cru,
« le crousti-moelleux », compotée et figues fraîches, confit et noix caramélisées

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

Le pâté en croûte végétal, 17 €
légumes de saison, douceur fumée de butternuts et truffe d'été, jus gourmand à notre façon

Les tomates anciennes, 18 €
coulis aux olives vertes et *« nuage »* de balsamique, cannellonis croustillant au chèvre frais/épices

Le cromesquis, 18 €
canard confit croustillant, magret et siphon fumé de *« belle de fontenay »*, poudre de cèpes et gel de cassis

Le carpaccio de filet de bœuf, 22 €
cuit rosé, pickles de girolles et truffes été, crémeux de foie gras de canard

La *« mer »*, 20 €
tourteau / poisson fumé / lamelle homard, sommités craquantes, betterave multicolores confites et cappuccino au gingembre

Les queues écrevisses, 21 €
royale de champignons au gingembre confit, pickles de girolles et anguille fumée, bisque émulsionnée

NOS PLATS

Le merlan, 32 €
papillote, algue nori / citron caviar / arenka, mousseline au *« vert »* et citron confit, quelques légumes et fine émulsion au yuzu

Le maigre Corse, 36 €
rôti sur la peau, marinière de coquillages du jour, fine émulsion iodée au citron frais, quelques légumes de saison

L'onglet de bœuf Angus, 34 €
rôti au beurre frais, rissolée de pommes grenailles et légumes du moment, béarnaise maison

Le quasi de veau, 34 €
rôti au thym frais, risotto orge perlé et pesto de roquette wasabi, quelques légumes et sauce teriyaki

La caille, 38 €
désossée et farcie au foie gras, douceur de céleri boule au tartuffo, champignons des bois et jus court

Le filet de marcassin, 37 €
rôti à la feuille de laurier, *« ragoût »* automnal de petits légumes au lard fumé, quelques châtaignes

Le végétarien, 26 €
fines lasagnes *« ouvertes »*, douceur de potimarron et mendiant aux châtaignes et cèpes, émulsion à la noisette

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

Les prunes rouges, 15 €
rôties à la verveine, crémeux à la vanille de Madagascar, biscuit crumble aux amandes et sorbet

La pomme du verger, 15 €
turban et cœur de pain épices rôti, glace au caramel, jus acidulé et tuile dentelle à l'orange

Le véritable mille-feuille, 15 €
juste caramélisé, à la vanille «bourbon» et caramel au beurre salé

L'ananas *« Victoria »* 16 €
rôti et glacé à la sauge, biscuit moelleux à l'huile olive, crémeux et fraîcheur de pomme verte

Le gourmand, 16 €
trois inspirations du moment de notre pâtissier

Le chocolat Valrhona grand cru, 18 €
« le crousti-moelleux », compotée et figues fraîches, confit et noix caramélisées

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 19h 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 Savoa • La boucherie J.A Gastronomie

LE SENS UNIQUE

RESTAURANT BISTRONOMIQUE
& BAR À VIN

24 Boulevard Berthollet · 73100 Aix-les-Bains
Tél. : +33 4 79 61 21 09 · contact@galliahotel.com
www.galliahotel.fr