



LE  
**SENS**

---

**UNIQUE**

---

RESTAURANT BISTRONOMIQUE  
& BAR À VIN



# ME

## CANAILLE

# NU

48€

Menu servi dans son intégralité.

### NOS ENTRÉES

**Le petit jardin « à la française »,**  
pulpe de tomate à l'huile de Kalamata, légumes grillés  
et tempura au basilic frais

**Le magret de canard du Quercy,**  
carpaccio rosé et tartare de légumes craquants au piment espelette,  
condiments maison et chutney de pêches blanches au basilic

**Le dos de cabillaud,**  
feuille à feuille nacrée, perles de yuzu et coriandre fraîche,  
mousseline « au vert » et espuma de betterave acidulée

### NOS PLATS

**Le thon rouge et les supions,**  
rôtis et persillés, bouillon onctueux de crustacés et petits légumes  
de saison façon « tajine »

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

**Le râble de lapin,**  
rôti moelleux au serpolet, mitonné de frégola sarda / champignons  
du moment / jambon cru, fin aioli émulsionné

**Le végétal,**  
burratina croustillante et crémeuse, gnocchis maison aux herbes  
potagères, petits légumes et coulis de tomates fraîches

### NOS DESSERTS

**La pêche,**  
fruit frais poché à la vanille bourbon, granité et sorbet,  
biscuit croustillant et crème onctueuse

**Le parfait glacé,**  
framboises et cœur aux fruits de la passion, biscuit dacquoise  
aux pistaches

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

# ME

## GOURMAND

# NU

64€

Menu servi dans son intégralité.

### NOS ENTRÉES

**La truffe blanche été,**  
« bouchées » au céleri boule acidulées, crémeux de foie  
gras de canard

**Le rouget barbet,**  
« ballotine » au basilic, confit de tomate fraîche et craquant  
de fenouil, tuile croustillante à l'encre de seiche

**Les langoustines,**  
« en robe des champs », gaspacho de tomates vertes, caviar  
aubergine et condiment kumquats/noisettes

### NOS PLATS

**Le homard « rouge » et les crevettes**  
risotto carnaroli crémeux aux girolles, médaillons  
et jus de carapaces, petits légumes de saison

**Le gigot agneau « du pays d'Oc »,**  
la pièce choisie rôtie à la moutarde, légumes verts  
et grémolata à notre façon, jus court au thym frais

**Le quasi de veau français,**  
rôti au thym frais, petits légumes acidulés au vinaigre  
de framboise et ravioles maison aux champignons

**Le végétal,**  
burratina croustillante et crémeuse, gnocchis maison aux  
herbes potagères, petits légumes et coulis de tomates fraîches

### NOS DESSERTS

**Les fruits rouges,**  
« pulpe » aux fraises des bois, crème chiboust à la cuillère  
caramélisée et tuile florentine

**Le gourmand,**  
trois inspirations du moment de notre pâtissier

**Le chocolat « Xoco »,**  
biscuit fondant « Mayan Red » et cœur coulant à la mûre,  
fine ganache montée

**Un menu à 28 € « Inspiration du jour, retour du marché »  
vous est proposé du lundi au vendredi pour le déjeuner.**

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>Le petit jardin « à la française »,</b> pulpe de tomate à l'huile de Kalamata, légumes grillés et tempura au basilic frais	15 €
<b>Le magret de canard du Quercy,</b> carpaccio rosé et tartare de légumes craquants au piment espelette, condiments maison et chutney de pêche blanche au basilic	17 €
<b>Le dos de cabillaud,</b> feuille à feuille nacrée, perles de yuzu et coriandre fraîche, mousseline « au vert » et espuma de betterave acidulée	17 €
<b>La truffe blanche été,</b> « bouchées » au céleri boule acidulées, crémeux de foie gras de canard	19 €
<b>Le rouget barbet,</b> « ballotine » au basilic, confit de tomate fraîche et craquant de fenouil, tuile croustillante à l'encre de seiche	18 €
<b>Les langoustines,</b> « en robe des champs », gaspacho de tomates vertes, caviar aubergine et condiment kumquats/noisettes	18 €

## NOS PLATS

<b>Le thon rouge et les supions,</b> rôtis et persillés, bouillon onctueux de crustacés et petits légumes de saison façon « tajine »	30 €
<b>Le homard « rouge » et les crevettes</b> risotto carnaroli crémeux aux girolles, médaillons et jus de carapaces, petits légumes de saison	36 €
<b>L'onglet de bœuf « Black Angus »,</b> rôti au beurre frais, risolée de pommes grenailles et légumes du moment, béarnaise maison	30 €
<b>Le râble de lapin,</b> rôti moelleux au serpolet, mitonné de frégola sarda / champignons du moment / jambon cru, fin aioli émulsionné	31 €
<b>Le gigot agneau « du pays d'Oc »,</b> la pièce choisie rôtie à la moutarde, légumes verts et grémolata à notre façon, jus court au thym frais	34 €
<b>Le quasi de veau français,</b> rôti au thym frais, petits légumes acidulés au vinaigre de framboise et ravioles maison aux champignons	36 €
<b>Le végétal,</b> burratina croustillante et crémeuse, gnocchis maison aux herbes potagères, petits légumes et coulis de tomates fraîches	24 €
<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	90 €

## NOS DESSERTS

<b>La pêche,</b> fruit frais poché à la vanille bourbon, granité et sorbet, biscuit croustillant et crème onctueuse	14 €
<b>Le parfait glacé,</b> framboises et cœur aux fruits de la passion, biscuit dacquoise aux pistaches	14 €
<b>Le véritable mille-feuille,</b> juste caramélisé, à la vanille « bourbon » et caramel au beurre salé	14 €
<b>Les fruits rouges,</b> « pulpe » aux fraises des bois, crème chiboust à la cuillère caramélisée et tuile florentine	15 €
<b>Le gourmand,</b> trois inspirations du moment de notre pâtissier	15 €
<b>Le chocolat « Xoco »,</b> biscuit fondant « Mayan Red » et cœur coulant à la mûre, fine ganache montée	16 €
<b>Les fromages « de la maison Guibert »</b> composition de trois fromages à sélectionner, chutney à la figue et quelques pousses	14 €

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 18h à 22h

---

### Les artisans qui nous accompagnent :

Paul Kleinpeter, notre artisan boulanger • Boulangerie Sabourdy • Fromagerie Guibert  
Maître Glacier Renzo • 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)

