



LE
SENS

UNIQUE

RESTAURANT BISTRONOMIQUE
& BAR À VIN



ME

CANAILLE

NU

49€

Menu servi dans son intégralité.

NOS ENTRÉES

La « crème de la crème »,
au chou fleur et tartuffo, croustillant au sarrazin et condiment de petits légumes au jambon cru

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 mullet noir,
cuit en croute de citron / tomate, riz vénéré et légumes de saison façon cantonnaise, sauce teriyaki

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,
« royale » de champignons, coulis de potimarron et petits légumes, cake au maïs façon pain perdu

NOS DESSERTS

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

La tarte automnale,
mitonnée acidulée de pommes / poires et noix, crémeux chocolaté et caramel de cidre

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

ME

GOURMAND

NU

66€

Menu servi dans son intégralité.

NOS ENTRÉES

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

L'esturgeon et le caviar Aquitaine,
en gravlax, siphon de pommes de terre rattes fumées et cress de borago

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 pigeon royal Anjou,
rôti au sautoir, farce fine et lard fumé, une vraie purée truffée, brocolinis et champignons des bois, jus court

Le végétal,
« royale » de champignons, coulis de potimarron et petits légumes, cake au maïs façon pain perdu

NOS DESSERTS

La noisette,
« en trompe l'œil », ganache montée au chocolat et cœur praliné aux noisettes et citron confit

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

La « crème de la crème », au chou fleur et tartuffo, croustillant au sarrazin et condiment de petits légumes au jambon cru	16 €
Le magret de canard du Quercy, carpaccio rosé et tartare de légumes craquants au piment espelette, condiments maison et chutney de pêche blanche au basilic	17 €
Le dos de cabillaud, feuille à feuille nacrée, perles de yuzu et coriandre fraîche, mousseline « au vert » et espuma de betterave acidulée	17 €
La truffe blanche été, « bouchées » au céleri boule acidulées, crémeux de foie gras de canard	19 €
L'esturgeon et le caviar Aquitaine, en gravlax, siphon de pommes de terre rattes fumées et cress de borage	19 €
Les langoustines, « en robe des champs », gaspacho de tomates vertes, caviar aubergine et condiment kumquats/noisettes	19 €

NOS PLATS

Le mulot noir, cuit en croute de citron/tomate, riz vénéré et légumes de saison façon cantonaise, sauce teriyaki	30 €
Le homard « rouge » et les crevettes risotto carnaroli crémeux aux girolles, médaillons et jus de carapaces, petits légumes de saison	36 €
L'onglet de bœuf « Black Angus », rôti au beurre frais, risolée de pommes grenailles et légumes du moment, béarnaise maison	32 €
Le râble de lapin, rôti moelleux au serpolet, mitonné de frégola sarda / champignons du moment / jambon cru, fin aioli émulsionné	31 €
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	34 €
Le pigeon royal Anjou, rôti au sautoir, farce fine et lard fumé, une vraie purée truffée, brocolinis et champignons des bois, jus court	36 €
Le végétal, « royale » de champignons, coulis de potimarron et petits légumes, cake au maïs façon pain perdu	24 €
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	90 €

NOS DESSERTS

La pêche, fruit frais poché à la vanille bourbon, granité et sorbet, biscuit croustillant et crème onctueuse	14 €
La tarte automnale, mitonnée acidulée de pommes / poires et noix, crémeux chocolaté et caramel de cidre	14 €
Le véritable mille-feuille, juste caramélisé, à la vanille « bourbon » et caramel au beurre salé	14 €
La noisette, « en trompe l'œil », ganache montée au chocolat et cœur praliné aux noisettes et citron confit	15 €
Le gourmand, trois inspirations du moment de notre pâtissier	15 €
Le chocolat « Xoco », biscuit fondant « Mayan Red » et cœur coulant à la mûre, fine ganache montée	16 €
Les fromages « de la maison Guibert » 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
www.galliahotel.fr

