



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

## NOS PLATS

- Le mulot noir,** 30 €  
cuit en croute de citron/tomate, riz vénéré et légumes de saison façon cantonaise, sauce teriyaki
- Le homard « rouge » et les crevettes** 36 €  
risotto carnaroli crémeux aux girolles, médaillons et jus de carapaces, petits légumes de saison
- L'onglet de bœuf « Black Angus »,** 32 €  
rôti au beurre frais, risolée de pommes grenailles et légumes du moment, béarnaise maison
- Le râble de lapin,** 31 €  
rôti moelleux au serpolet, mitonné de frégola sarda / champignons du moment / jambon cru, fin aioli émulsionné
- Le gigot agneau « du pays d'Oc »,** 34 €  
la pièce choisie rôtie à la moutarde, légumes verts et grémolata à notre façon, jus court au thym frais
- Le pigeon royal Anjou,** 36 €  
rôti au sautoir, farce fine et lard fumé, une vraie purée truffée, brocolinis et champignons des bois, jus court
- Le végétal,** 24 €  
« royale » de champignons, coulis de potimarron et petits légumes, cake au maïs façon pain perdu
- La côte de bœuf Simmental (pour 2 personnes • 1 kg.)** 90 €  
rôti au sautoir, ail et thym frais, pommes grenailles et légumes de saison, béarnaise et jus court

## NOS DESSERTS

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

