



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

La « chair » de tête de veau,
comme un tian, poireaux et pancetta grillée, coulis de carotte et chutney à la mangue

L'œuf fermier,
poché, fin velouté de châtaigne et champignons, crémeux de cressons de fontaine

NOS PLATS

Le saumon « label rouge »,
farci et cuit en brick croustillante, mousseline de patate douce et légumes du moment, émulsion au curry vert

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

Le carré de porcelet,
rôti et laqué, siphon au panais et jus réduit, effeuillé de choux de Bruxelles, quelques châtaignes

Le végétal,
petits légumes de saison façon tajine aux épices douces, siphon de pois chiches, quinoa et lentins de chène

NOS DESSERTS

Le savarin « à notre façon »,
pulpe de fruits de la passion, quelques fruits de saison aromatisés

Le Mont Blanc,
différemment, tarte sablée aux marrons / mandarine et gel de sapin, siphon au pain épices

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

Les ravioles « maison »,
au foie gras de canard, fine émulsion au paprika fumé, yacon et champignons des bois

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

Les cromesquis truffés,
pulpe de pommes de terre croustillante, courge spaghettis et brocolinis, émulsion fumée

NOS PLATS

Les noix de Saint-Jacques,
poêlées, petits légumes de saison et coulis de potimarron, fine crème de crustacés émulsionnée

L'os « bateau »,
comme un osso bucco, ris / filet et poitrine de veau rôtis, fondue de tomates aux aromates et jus concentré

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,
petits légumes de saison façon tajine aux épices douces, siphon de pois chiches, quinoa et lentins de chène

NOS DESSERTS

Le fruit de la passion,
« en trompe l'œil », cœur à la mangue et passion, espuma à la noix de coco/vanille

Le gourmand,
trois inspirations du moment de notre pâtissier

Le chocolat « Xoco »,
la « sphère surprise » aux oranges confites ...

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	
La « chair » de tête de veau,	17 €
comme un tian, poireaux et pancetta grillée, coulis de carotte et chutney à la mangue	
L'œuf fermier,	17 €
poché, fin velouté de châtaigne et champignons, crémeux de cressons de fontaine	
Les ravioles « maison »,	19 €
au foie gras de canard, fine émulsion au paprika fumé, yacon et champignons des bois	
L'esturgeon et le caviar Aquitaine,	19 €
en gravlax, siphon de pommes de terre rattes fumées et cress de borage	
Les cromesquis truffés,	19 €
pulpe de pommes de terre croustillante, courge spaghetti et brocolinis, émulsion fumée	

NOS PLATS

Le saumon « label rouge »,	30 €
farcé et cuit en brick croustillante, mousseline de patate douce et légumes du moment, émulsion au curry vert	
Les noix de Saint-Jacques,	37 €
poêlées, petits légumes de saison et coulis de potimarron, fine crème de crustacés émulsionnée	
L'onglet de bœuf « Black Angus »,	32 €
rôti au beurre frais, rissolee de pommes grenailles et légumes du moment, béarnaise maison	
Le carré de porcelet,	31 €
rôti et laqué, siphon au panais et jus réduit, effeuillé de choux de Bruxelles, quelques châtaignes	
L'os « bateau »,	36 €
comme un osso bucco, ris / filet et poitrine de veau rôtis, fondue de tomates aux aromates et jus concentré	
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 €
petits légumes de saison façon tajine aux épices douces, siphon de pois chiches, quinoa et lentins de chène	
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

Le savarin « à notre façon »,	14 €
pulpe de fruits de la passion, quelques fruits de saison aromatisés	
Le Mont Blanc,	14 €
différemment, tarte sablée aux marrons / mandarine et gel de sapin, siphon au pain épices	
Le véritable mille-feuille,	14 €
juste caramélisé, à la vanille « bourbon » et caramel au beurre salé	
Le fruit de la passion,	15 €
« en trompe l'œil », cœur à la mangue et passion, espuma à la noix de coco/vanille	
Le gourmand,	15 €
trois inspirations du moment de notre pâtissier	
Le chocolat « Xoco »,	16 €
la « sphère surprise » aux oranges confites...	
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
www.galliahotel.fr

