



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 sarrasin 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 spaghetti 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 « *Inspiration du jour, retour du marché* »  
vous est proposé le lundi, mardi, jeudi et vendredi pour le déjeuner  
à 31 € (entrée, plat, dessert) et à 26 € (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

<b>La « crème de la crème »,</b>	16 €
au chou fleur et tartuffo, croustillant au sarrazin et condiment de petits légumes au jambon cru	
<b>La « chair » de tête de veau,</b>	17 €
comme un tian, poireaux et pancetta grillée, coulis de carotte et chutney à la mangue	
<b>L'œuf fermier,</b>	17 €
poché, fin velouté de châtaigne et champignons, crémeux de cressons de fontaine	
<b>Les ravioles « maison »,</b>	19 €
au foie gras de canard, fine émulsion au paprika fumé, yacon et champignons des bois	
<b>L'esturgeon et le caviar Aquitaine,</b>	19 €
en gravlax, siphon de pommes de terre rattes fumées et cress de borage	
<b>Les cromesquis truffés,</b>	19 €
pulpe de pommes de terre croustillante, courge spaghetti et brocolinis, émulsion fumée	

## NOS PLATS

<b>Le saumon « label rouge »,</b>	30 €
farci et cuit en brick croustillante, mousseline de patate douce et légumes du moment, émulsion au curry vert	
<b>Les noix de Saint-Jacques,</b>	37 €
poêlées, petits légumes de saison et coulis de potimarron, fine crème de crustacés émulsionnée	
<b>L'onglet de bœuf « Black Angus »,</b>	32 €
rôti au beurre frais, rissolee de pommes grenailles et légumes du moment, béarnaise maison	
<b>Le carré de porcelet,</b>	31 €
rôti et laqué, siphon au panais et jus réduit, effeuillé de choux de Bruxelles, quelques châtaignes	
<b>L'os « bateau »,</b>	36 €
comme un osso bucco, ris / filet et poitrine de veau rôtis, fondue de tomates aux aromates et jus concentré	
<b>Le pigeon royal Anjou,</b>	36 €
rôti au sautoir, farce fine et lard fumé, une vraie purée truffée, brocolinis et champignons des bois, jus court	
<b>Le végétal,</b>	24 €
petits légumes de saison façon tajine aux épices douces, siphon de pois chiches, quinoa et lentins de chène	
<b>La côte de bœuf Simmental (pour 2 personnes • 1 kg.)</b>	90 €
rôti au sautoir, ail et thym frais, pommes grenailles et légumes de saison, béarnaise et jus court	

## NOS DESSERTS

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

