



LE  
**SENS**

---

**UNIQUE**

---

RESTAURANT BISTRONOMIQUE  
& BAR À VIN



# ME

## CANAILLE

# NU

49€

Menu servi dans son intégralité.

### NOS ENTRÉES

#### La mer,

craquant de chair de crabe, thon et haddock fumé, hareng mariné et douceur de choux fleurs aux betteraves multicolores

#### 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 »,

farcé 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

#### La pluma de porc ibérique,

rôtie au thym frais, confiture de choux rouge acidulée et endives rôties, quelques grenailles et jus court

#### Le végétal,

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

### NOS DESSERTS

#### L'ananas,

dans tous ses états, confit longtemps... douceur à l'avocat et croustillants

#### 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

68€

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

#### Les escargots de Bourgogne,

gâteau de pommes de terre croustillant aux aromates maison, pulpe de persil plat et jus onctueux au vin rouge

#### 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

#### La poularde Arnaud Tauzin,

à l'ancienne, morilles et orges perlés, sauce gourmande émulsionnée

#### 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 « Tuma Yellow »,

crémeux, biscuit streusel, sobatcha, caramel érable et tuile autrement

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 mer,</b> craquant de chair de crabe, thon et haddock fumé, hareng mariné et douceur de choux fleurs aux betteraves multicolores	16 €
<b>La « chair » de tête de veau,</b> comme un tian, poireaux et pancetta grillée, coulis de carotte et chutney à la mangue	17 €
<b>L'œuf fermier,</b> poché, fin velouté de châtaigne et champignons, crémeux de cressons de fontaine	17 €
<b>Les ravioles « maison »,</b> au foie gras de canard, fine émulsion au paprika fumé, yacon et champignons des bois	19 €
<b>Les escargots de Bourgogne,</b> gâteau de pommes de terre croustillant aux aromates maison, pulpe de persil plat et jus onctueux au vin rouge	19 €
<b>Les cromesquis truffés,</b> pulpe de pommes de terre croustillante, courge spaghetti et brocolinis, émulsion fumée	19 €

## NOS PLATS

<b>Le saumon « label rouge »,</b> farci et cuit en brick croustillante, mousseline de patate douce et légumes du moment, émulsion au curry vert	30 €
<b>Les noix de Saint-Jacques,</b> poêlées, petits légumes de saison et coulis de potimarron, fine crème de crustacés émulsionnée	37 €
<b>L'onglet de bœuf « Black Angus »,</b> rôti au beurre frais, rissolee de pommes grenailles et légumes du moment, béarnaise maison	32 €
<b>La pluma de porc ibérique,</b> rôtie au thym frais, confiture de choux rouge acidulée et endives rôties, quelques grenailles et jus court	31 €
<b>L'os « bateau »,</b> comme un osso bucco, ris / filet et poitrine de veau rôtis, fondue de tomates aux aromates et jus concentré	36 €
<b>La poularde Arnaud Tauzin,</b> à l'ancienne, morilles et orges perlés, sauce gourmande émulsionnée	37 €
<b>Le végétal,</b> petits légumes de saison façon tajine aux épices douces, siphon de pois chiches, quinoa et lentins de chène	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>L'ananas,</b> dans tous ses états, confit longtemps... douceur à l'avocat et croustillants	14 €
<b>Le Mont Blanc,</b> différemment, tarte sablée aux marrons / mandarine et gel de sapin, siphon au pain épices	14 €
<b>Le véritable mille-feuille,</b> juste caramélisé, à la vanille « bourbon » et caramel au beurre salé	14 €
<b>Le fruit de la passion,</b> « en trompe l'œil », cœur à la mangue et passion, espuma à la noix de coco/vanille	15 €
<b>Le gourmand,</b> trois inspirations du moment de notre pâtissier	15 €
<b>Le chocolat Xoco « Tuma Yellow »,</b> crémeux, biscuit streusel, sobatcha, caramel érable et tuile autrement	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)

