

MIGUEL SANCHEZ

AMUSES-BOUCHES

Wagyu caviar Australie **20**

Huîtres, sauce ponzu, piment togarashi 2pcs **12**

Brioche Toastée :

- Tartare de thon rouge de Méditerranée 2pcs **17** - Tartare de langoustine 2pcs **17** - Truffe noire 2pcs **19**

ENTRÉES

Crudo de Saint-Jacques aguachile, espuma citronnelle-coco **19**

Foie gras mi-cuit, chutney mangue-passion **20**

Empanada, girolles, pleurote, morilles, shitakés, sauce yaourt coriandre **18**

Bao, crabe pané, pickles de concombre, mayonnaise kimchi, salade d'herbes **18**

PLATS

Thon rouge mi-cuit de Méditerranée, fenouil confit, jus de thon miso-yuzu, gingembre, algue nori **37**

Filet de boeuf aux trois sauces, gajos de papas, sel jalapeno, condiment échalote **38**

Ravioles de banane plantain, scamorza, crème d'épinards, espuma coco-citron **28**

Côtelettes d'agneau, purée de panais, carottes, poireaux, jus de viande, gochujang **34**

À PARTAGER

Risotto de Homard Bleu de Bretagne **120**

FROMAGES

Sélection de fromages « Mons » fromager affineur

- Gorgonzola cuillère **7** - St Romain **9** - Tomme aux fleurs **10**

- Assortiment **18**

DESSERTS

Quesillo, crumble, crème montée vanille **11**

Tarte au citron déstructurée, crumble, crème de citron, sablé **12**

Sens accorde une importance particulière à la provenance de ses produits et aux artisans qui les façonnent.

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS
LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE.

MIGUEL SANCHEZ

AMUSES-BOUCHES

Australian wagyu caviar **20**

Oysters, ponzu sauce, togarashi chili 2pcs **12**

Toasted brioche :

- Mediterranean bluefin tuna tartare 2pcs **17** - Langoustine tartare 2pcs **17** - Black truffle 2pcs **19**

STARTERS

Scallop crudo, aguachile, lemongrass-coconut espuma **19**

Foie gras semi-cooked, mango-passion fruit chutney **20**

Empanada, chanterelles, oyster and shiitake mushrooms, morels, coriander yogurt sauce **18**

Bao, crispy crab, cucumber pickles, kimchi mayo, herb salad **18**

MAIN COURSES

Mediterranean seared bluefin tuna, confit fennel, miso-yuzu tuna jus, ginger, nori **37**

Beef tenderloin three sauces, potato wedges, jalapeño salt, shallot condiment **38**

Plantain banana ravioli, scamorza, spinach cream, coconut-lemon espuma **28**

Lamb chops, parsnip purée, carrots, leeks, meat jus, gochujang **34**

TO SHARE

Blue Brittany lobster risotto **120**

CHEESES

« Mons » aged cheese selection

- Gorgonzola cuillère **7** - St Romain **9** - Tomme aux fleurs **10**

- Assortiment **18**

DESSERTS

Quesillo, crumble, vanilla whipped cream **11**

Deconstructed lemon tart, crumble, lemon cream, shortbread **12**

Sens places great importance on the provenance of its products and the artisans who craft them

NET PRICES – SERVICE INCLUDED
ALLERGEN LIST AVAILABLE UPON REQUEST.