

M E N U

Cécile Levy & Miquel Sanchez

AMUSES-BOUCHES

Brioche maison, effiloché de porc, cardamome, radis en saumure **15**

Tamago omelette japonaise, tonka, crème fraîche, aneth **12**

Huitre fine de claire n°3, kiwi, écume de patchouli **12**

Sachimi de sérieole, fenouil, citron perse, tagète **13**

ENTRÉES

Tataki onglet, goma-dare, poire, coriandre, sésame grillé **18**

St Jacques, Crème chou-fleur vanille, citronnelle, huile verte **21**

Causa, Betterave, pdt fumée, shiitake, granny smith, aji amarillo **18**

Taco canard, Char siu, pickles de concombre, cébette **19**

PLATS

Lotte, riz vénéré infusé lavande, beurre blanc-miso, soja **36**

Tonkatsu : Côtelette de porc panée, blette, aioli nori, Trévis **35**

Gnocchis : patate douce blanche, sauce oignons, ricotta fumée, wasabi, pignons de pin **29**

Asado Negro : Paleron de boeuf mijoté 8h, chou vert laqué, céleri rave, sauce vin rouge-cacao **35**

FROMAGES

Sélection de fromages « Mons » fromager affineur

- Gorgonzola cuillère **7** - Ovalie cendrée **8** - St Romain **9** - Tomme aux fleurs **10**
- Assortiment **18**

DESSERTS

Mousse chocolat 70%, crumble togarashi, huile d'olive, sel **12**

Citron, gelée de carottes, basilic, sorbet carotte-shiso, sablé breton **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.

MENU

Cécile Levy & Miquel Sanchez

AMUSES-BOUCHES

Homemade brioche, pulled pork, cardamom, pickled radish **15**

Japanese tamago omelette, tonka bean, crème fraîche **12**

Fine de claire Oyster No. 3, kiwi, patchouli foam **12**

Amberjack sashimi, fennel, black lemon, dill **13**

STARTERS

Hanger steak tataki, goma-dare, pear, coriander, toasted sesame **18**

Scallops, vanilla cauliflower cream, lemongrass, green oil **21**

Causa, beetroot, shiitake, green apple, potato-lemon purée, Peruvian chili **18**

Duck taco, char siu, pickled cucumber, spring onion **19**

MAIN COURSES

Monkfish, lavender-infused black rice, miso beurre blanc, soy sauce **36**

Tonkatsu: crisp-crumb pork cutlet, Swiss chard, nori aioli, red radicchio **35**

Gnocchi : sweet potatoes, onion soup, smoked ricotta, wasabi, smoked ricotta, pine nuts **29**

Asado Negro: beef chuck simmered for 8 hours, glazed green cabbage, celeriac, red wine-cocoa sauce **35**

CHEESES

« Mons » aged cheese selection

- Gorgonzola cuillère **7** - Ovalie cendrée **8** - St Romain **9** - Tomme aux fleurs **10**

- Assortiment **18**

DESSERTS

70% dark chocolate mousse, togarashi crumble, olive oil, salt **12**

Lemon, carrot jelly, basil, carrot sorbet, shiso, Breton 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.