

# M E N U

*Cécile Levy & Miquel Sanchez*

## AMUSES-BOUCHES

Maigre : Brioche toastée, aïoli paprika fumé, chipotle, menthe **14**

Croquettes de tapioca : Canard confit, aïoli citron confit & gingembre **12**

Magret de canard séché, baie de genièvre, condiment chou chinois, cébette & jalapeño **12**

## ENTRÉES

Crudo de sériole : Bloody Mary, ciboulette, espuma de céleri & coriandre **19**

Asperge : Sabayon pamplemousse, crumble parmesan & pignon de pain, aji amarillo **19**

Carpaccio langue de boeuf : Tamarin, chips d'échalote, coriandre, piment oiseau séché **18**

Crabe pané : Vermicelle de riz, cébette, pickles de concombre, kombu, mayo katsuobushi **17**

## PLATS

Rouget « Mariposa » : Haricot plat, fève, basilic, bouillon dashi, fleur de tagete **36**

Faux-filet : Brochette, brocolini grillé, demi glace poivron fumé **38**

Magret de canard : Sucrine braisée, polenta, aji panca, jus poivre vert & écorce d'orange sanguine **37**

Raviole : Relish topinambour, blette, émulsion yaourt & oignon brûlé, jaune d'oeuf confit **29**

## À PARTAGER

Poulpe « Anticuchera » : Manioc, romaine au binchotan, yaourt aux herbes & Valentina **90**

## FROMAGES

Sélection de fromages

- Saint Nectaire fermier **8** - Sainte maure de Touraine **9** - Tomme aux fleurs **10**
- Assortiment **18**

## DESSERTS

Fraise : Soupe de fraise, estragon, meringue à l'essence de rose, sorbet fraise & poivre rose **14**

Shortbread : Ganache montée patate douce & coco, glace coco patate douce, bacon patate douce **13**

**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.

# M E N U

*Cécile Levy & Miquel Sanchez*

## AMUSES-BOUCHES

Drumfish : Toasted brioche, smoked paprika aioli, chipotle, mint **14**

Tapioca croquettes : Confit duck, cured lemon & ginger aioli **12**

Cured duck breast, juniper berries, chinese cabbage, spring onion & jalapeño condiment **12**

## STARTERS

Amberjack crudo : Bloody Mary, chives, celery & coriander espuma **19**

Asparagus : Grapefruit sabayon, parmesan and pine nut crumble, aji amarillo **19**

Beef tongue carpaccio : Tamarind, crispy shallots, coriander, dried bird's eye chili **18**

Crispy crab : Rice vermicelli, spring onion, pickled cucumber, kombu, katsuobushi mayo **17**

## MAIN COURSES

Red mullet « Mariposa » : Flat beans, broad beans, basil, dashi broth, tagetes flower **36**

Sirloin : Skewer, grilled broccolini, smoked pepper demi-glace **38**

Duck breast : Braised sucrine lettuce, polenta, aji panca, green peppercorn jus & blood orange zest **37**

Ravioli : Jerusalem artichoke & Swiss chard relish, yogurt & charred onion emulsion, cured egg yolk **29**

## TO SHARE

« Anticuchera » Octopus : Cassava, binchotan grilled romaine, herbed yogurt & Valentina **90**

## CHEESES

Cheeses selection

- Saint Nectaire fermier **8** - Sainte maure de Touraine **9** - Tomme aux fleurs **10**
- Assortiment **18**

## DESSERTS

Strawberry : Strawberry soup, tarragon, rose-scented meringue, strawberry sorbet & pink pepper **14**

Shortbread : Whipped sweet potato & coconut ganache, sweet potato & coco ice cream, bacon **13**

**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.