

MENU

Cécile Levy & Miquel Sanchez

AMUSES-BOUCHES

Thon rouge : Brioche, mayonnaise citronnelle, ciboulette **14**

Cœur de Boeuf : Tomate grillée, abricot, jalapeños, vinaigre de Xérès **12**

ENTRÉES

Sépiole : Pastèque marinée, leche de tigre cassis, coriandre, huile de sésame **21**

Brocolini : Romesco, amande grillée, fêta fumée **18**

Maquereau : Émulsion fraise, radis long, crème d'avocat, gingembre **18**

Tartare de canard : Vinaigrette physalis, aioli chipotle, kumquat **19**

PLATS

Agneau : Côtelette, crème de potiron, mini courgette confite, jus cacao - café **37**

Cecamariti : Asperge verte, ricotta, crumble furikake **31**

Sole : Arroz marinera, aioli aneth, katsuobushi **39**

Dos de cabillaud : Tom Yum, maïs binchotan, pois gourmand, feuille de combava, curry **35**

FROMAGES

Sélection de fromages

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

DESSERTS

Bière & chocolat : Caramel beurre salé, bière noire & crémeux chocolat, crumble sucré **14**

Piña colada : Crémeux ananas & coco, marmelade ananas, croustillant coco **14**

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

Red Tuna : Brioche, lemongrass mayonnaise, chives **14**

Beefsteak Tomato : Grilled tomato, apricot, jalapeños, sherry vinegar **12**

STARTERS

Yellowtail : Marinated watermelon, blackcurrant leche de tigre, coriander, sesame oil **21**

Brocolini : Romesco sauce, toasted almonds, smoked feta **18**

Mackerel : Strawberry emulsion, daikon radish, avocado cream, ginger **18**

Duck tartare : Physalis vinaigrette, chipotle aioli, kumquat **19**

MAIN COURSES

Lamb : Chop, pumpkin cream, confit baby zucchini, cocoa-coffee jus **37**

Cecamariti : Green asparagus, ricotta, furikake crumble **31**

Sole : Arroz marinera, dill aioli, katsuobushi **39**

Black cod : Tom Yum, binchotan-grilled corn, snow peas, kaffir lime leaf, curry **35**

CHEESES

Cheeses selection

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

DESSERTS

Beer & Chocolate : Salted butter caramel, stout beer and chocolate crémeux, sweet crumble **14**

Piña Colada : Pineapple and coconut crémeux, pineapple marmalade, coconut crisp **14**

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.