

MENU

Cécile Levy & Miquel Sanchez

AMUSES-BOUCHES

Tartare de Boeuf : Tostada, abricot, tomates anciennes, basilic Thaï **14**

Aubergine : Brioche toastée, crème de sésame, noisette **13**

Thon rouge : Prune, huile pimentée citronnelle, ciboulette **15**

ENTRÉES

Faux-filet : Tataki, guacamole, chimichurri, radis rose, pickles d'oignon **21**

Brocolini : Vinaigrette nectarine, labneh, amande grillée **18**

Sépiole : Sashimi, pastèque marinée, aïoli nori, coriandre **21**

Crevette impériale : Crudo, crème concombre, fleur d'oranger, saké **20**

PLATS

Thon rouge mi-cuit : Tom Yum curry rouge, pois gourmand & maïs brûlé **40**

Chou-fleur : Ajo blanco, vierge aux herbes, effiloché d'amande **30**

Magret de canard : Bouillon de Boeuf, tomate verte, shitaké, huile aromatique **38**

Poulpe : Haricot coco, paprika fumé, aji amarillo, aïoli chipotlé **37**

À PARTAGER

Cotelette d'agneau : Arroz con coco, haricot vert, jus corsé, chipotlé **120**

FROMAGES

Sélection de fromages

- Gorgonzola cuillère **7** - Saint Nectaire fermier **8** - Sainte-maure de Touraine **9** - Tomme aux fleurs **10**
- Assortiment **19**

DESSERTS

Crèmeux au chocolat 70% : Caramel beurre salé, crumble cacahuète & cacao **15**

Fraise : Meringue Aquafaba, soupe de fraise, basilic **15**

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

AMUSE-BOUCHES

Beef Tartare : Tostada, apricot, heirloom tomatoes, Thai basil **14**

Eggplant : Toasted brioche, sesame cream, hazelnut **13**

Red Tuna : Plum, lemongrass chili oil, chives **15**

STARTERS

Sirloin: Tataki, guacamole, chimichurri, pink radish, pickled onion **21**

Broccoli : Nectarine vinaigrette, labneh, toasted almond **18**

Yellowtail : Sashimi, marinated watermelon, nori aioli, coriander **21**

King Prawn : Crudo, cucumber cream, orange blossom, sake **20**

MAINS

Seared Bluefin Tuna : Tom Yum red curry, snow peas & charred corn **40**

Cauliflower : Ajo blanco, herb vinaigrette, shaved almonds **30**

Duck Breast : Beef broth, green tomato, shiitake mushrooms, aromatic oil **38**

Octopus : Coco beans, smoked paprika, aji amarillo, chipotle aioli **37**

TO SHARE

Lamb chop : Coconut rice, green beans, rich jus, chipotle **120**

CHEESES

Sélection de fromages

- Gorgonzola cuillère **7** - Saint Nectaire fermier **8** - Sainte-maure de Touraine **9** - Tomme aux fleurs **10**
- Assortiment **19**

DESSERT

70% Chocolate crémeux : Salted butter caramel, peanut & cocoa crumble **15**

Strawberry : Aquafaba meringue, strawberry soup, basilic **15**

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.