

MENU

Ariel McQueen

AMUSES-BOUCHES

Huîtres McQueen : Pico de gallo, orange sanguine (2pcs) **12**

Thon : Tostada, fraise en pickles, graines de courge, piment mulato **14**

ENTRÉES

Cochinita : Tostada, porc effiloché, annatto **17**

Couteaux à la mexicaine : Oignons, tomates, piments, persil & coriandre **18**

Haricots verts : Mole* verde, furikake pistache **17**

Tomates anciennes : Fenouil confit, aneth, estragon **18**

PLATS

Suadero : Tacos, Boeuf confit à la mexicaine, adobo à l'abricot **28**

Crevettes : Mole* marin, lait de coco, salicorne **31**

Canard : Purée de céleri, salade de haricots, jus de volaille & haricots noirs réduit **34**

Lentilles : Pleurotes, champignons japonais, sauce miso, comté **26**

Demi homard bleu de Bretagne : Sauce Veracruz, beurre noisette & piment guajillo **45**

À PARTAGER

Bar entier : Sauce Veracruz aux tomates, olives & câpres, tortillas **90**

FROMAGES

Sélection de fromages

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

DESSERTS

Tamal* : Moelleux de maïs au cacao, cerises flambées **13**

Feliz Cumpleaños : Génoise aux trois laits, fraises **12**

Mangue : Sorbet, espuma rhubarbe, céleri confit, huile de menthe, tuile mangue & pavot **13**

***Mole** : Sauce emblématique du Mexique, préparée à partir de piments, épices, graines et autres ingrédients selon les recettes régionales

***Tamal** : Papillote de pâte de maïs farcie, cuite à la vapeur

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

Ariel McQueen

AMUSES-BOUCHES

McQueen oysters : Pico de gallo, blood orange granita (2pcs) **12**

Tuna : Tostada, pickled strawberries, pumpkin seeds, mulato chili **14**

STARTERS

Cochinita : Tostada, pulled pork, annatto **17**

Mexican-style razor clams : Onions, tomatoes, chili, parsley & cilantro **18**

Green beans : Green mole*, pistachio furikake **17**

Heirloom tomatoes : Confit fennel, dill, tarragon **18**

MAIN COURSES

Suadero: Tacos, Mexican-style confit beef, apricot adobo **28**

Prawns : Seafood mole*, coco milk, samphire **31**

Duck : Celeriac purée, bean salad, reduced chicken & black bean jus **34**

Lentils : Pleurotes, japanese mushrooms, miso sauce, comté **26**

Half Brittany blue lobster : Veracruz sauce, brown butter & guajillo chili **45**

TO SHARE

Whole seabass : Veracruz-style tomato, olive & caper sauce, tortillas **90**

CHEESES

Cheeses selection

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

DESSERTS

Tamal* : Cocoa corn cake, flambéed cherries **13**

Feliz Cumpleaños : Tres Leches sponge cake, strawberries **12**

Mango : Sorbet, rhubarb foam, candied celery, mint oil, poppy seed & mango skin cracker **13**

***Mole** : Sauce emblématique du Mexique, préparée à partir de piments, épices, graines et autres ingrédients selon les recettes régionales

***Tamal** : A steamed corn dough parcel filled with a savory or sweet filling

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.