

M E N U

Michał Cwiakowski

AMUSES-BOUCHES

Cromesquis de daurade : Mayonnaise à l'ail noir fermenté (2pcs) **12**

Huitres : Vinaigre de fruits rouges, oignons en pickles (2pcs) **12**

Tartelette : Crème de basilic, cébette laquée, oignon brûlé (2pcs) **14**

ENTRÉES

Carpaccio de maquereau : Gel de pamplemousse, concombres compressés **18**

Tataki de bœuf : Brioche toastée, gel saké, coriandre, pickles de gingembre, jaune d'oeuf confit **19**

Mousse de fromage de chèvre : Miel à la lavande, noisettes caramélisées **16**

Poireau brûlé : Demi-glace* de légumes brûlés, purée de chou-fleur **17**

PLATS

Lieu noir : Fenouil confit, pommes de terre nouvelles, sauce homardine **32**

Joue de bœuf confite : Polenta crémeuse au basilic, carottes glacées, jus de viande **33**

Risotto de risoni : Abricot séché, olives vertes séchées, cébette **25**

Carré d'agneau : Caviar d'aubergines, citron confit, olives, jus de viande à la menthe **37**

À PARTAGER

Côte de Boeuf Simmental : Sauce vierge, légumes de saison, pommes de terre **120**

FROMAGES

Sélection de fromages

- Comté **8** - Saint Nectaire fermier **8** - Mothais-sur-feuille **9** - Tomme aux fleurs **10**
- Assortiment **18**

DESSERTS

Fruits rouges : Fraises & framboises, mousse chocolat blanc, crumble olives vertes, gel basilic **13**

Sablé breton : Salade de melon, granité menthe-citronnelle **11**

***Demi-glace** : Sauce brune réduite et concentrée, réalisée à partir d'un fond brun. Notre Chef vous propose une interprétation à partir de légumes brûlés.

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

Michał Cwiakowski

AMUSES-BOUCHES

Sea Bream croustilles : Black garlic mayonnaise (2pcs) **12**

Oysters : Red berry vinegar, pickled onions (2pcs) **12**

Tartlet : Basil cream, glazed spring onion, burnt onion (2pcs) **14**

STARTERS

Mackerel carpaccio : Grapefruit gel, compressed cucumbers **18**

Beef tataki : Toasted brioche, sake gel, coriander, pickled ginger, cured egg yolk **19**

Goat cheese mousse : Lavender honey, caramelised hazelnuts **16**

Burnt leek : Vegetable burnt demi-glace*, cauliflower purée **17**

MAIN COURSES

Black pollock : Confit fennel, new potatoes, lobster sauce **32**

Braised beef cheek : Creamy basil polenta, glazed carrots, meat jus **33**

Risoni Risotto: Dried apricot, dried green olives, spring onion **25**

Rack of Lamb : Eggplant caviar, cured lemon, olives, mint-infused meat jus **37**

TO SHARE

Simmental beef rib : Vierge sauce, seasonal vegetables, potatoes **120**

CHEESES

Cheeses selection

- Comté **8** - Saint Nectaire fermier **8** - Mothais-sur-feuille **9** - Tomme aux fleurs **10**
- Assortiment **18**

DESSERTS

Red berries : Strawberry & raspberry, white chocolate mousse, dried olive crumble, basil gel **13**

Breton shortbread : Melon salad, mint and lemongrass granita **11**

***Demi-glace** : A rich, highly reduced brown sauce made from a brown stock. Here, our Chef offers a vegetarian interpretation, made from burnt vegetables.

SENS places particular importance on the provenance of its products and the artisans who craft them.

NET PRICES, SERVICE INCLUDED. ALLERGEN INFORMATION AVAILABLE UPON REQUEST.