

MENU

Gabriel Espinola

AMUSES-BOUCHES

Polenta frite : Crème de gorgonzola, poire cuite au vin rouge, noix concassées **12**

Pani puri : Hummus, poireaux frits **12**

ENTRÉES

Tartare de bœuf : Cornets de parmesan, mayonnaise aux cèpes **21**

Aubergine japonaise : Gochujang, crème de noix, chips d'ail frit **17**

Carpaccio d'aiglefin : Carottes façon sunomono, sauce ponzu au gingembre **18**

PLATS

Gnocchis au potimarron : Crumble de gorgonzola, jus d'oignons **29**

Risotto façon mojito : Langoustines crues marinées, poivre rose, citron vert **31**

Joue de bœuf : Réduction de cuisson, purée de carottes, broccolini **32**

Saint-Pierre : Chou vert, purée de topinambour, beurre blanc au thym & citron **35**

À PARTAGER

Côte de bœuf : Pommes de terre sautées, jus de cuisson aux champignons & Marsala **120**

FROMAGES

Sélection de fromages

- Comté **8** - Saint-Nectaire fermier **8** - Selle-sur-cher **9** - Tomme aux fleurs **10**
- Assortiment **18**

DESSERTS

Tartelette : Figue fraîche, chantilly au citron **12**

Mousse au chai : Crumble au cacao et aux amandes, coulis de framboises **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

Gabriel Espinola

AMUSES-BOUCHES

Fried polenta : Gorgonzola cream, red wine-poached pear, crushed walnuts **12**

Pani puri : Hummus, fried leeks **12**

STARTERS

Beef tartare : Parmesan cones, porcini mushroom mayonnaise **21**

Japanese eggplants : Gochujang, walnut cream, crispy fried garlic **17**

Haddock carpaccio : Sunomono-style carrots, ginger ponzu sauce **18**

MAIN COURSES

Pumpkin gnocchi : Gorgonzola crumble, onion jus **29**

Mojito-style risotto : Raw langoustines, pink peppercorns, lime **31**

Braised beef cheek : Reduced cooking jus, carrot purée, broccolini **32**

John Dory fillet : Green cabbage, Jerusalem artichoke purée, lemon & thyme beurre blanc **35**

TO SHARE

Bone-in ribeye : Roasted potatoes, mushroom & Marsala jus **120**

CHEESES

Cheeses selection

- Comté **8** - Saint-Nectaire fermier **8** - Selle-sur-cher **9** - Tomme aux fleurs **10**
- Assortiment **18**

DESSERTS

Tartlet : Lemon chantilly, fresh figs **12**

Chai mousse : Cocoa & almond crumble, raspberry coulis **13**

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.