Sens
RESTAURANT

Table d'hôte Express

39$

Disponible le midi uniquement - Du lundi au vendredi (11h30 à 14h00)
Available only for lunch - Monday to Friday (11:30 am to 2pm)

ENTRÉE

SOUPE OU SALADE DU JOUR
Soup of the day

PLATS

ÉPAULE DE BŒUF CUITE 24 H
Purée de céleri-rave, légumes
24-hour slow-cooked chuck flat, celeriac purée, vegetables

SAUMON SAUCE PONZU AU GINGEMBRE
Purée de petits pois verts, édamame sauté à l'ail et à l'huile de sésame
Salmon with ginger ponzu sauce, green pea purée, edamame sautéed with garlic and sesame oil

PÂTES SAUCE CRÉMEUSE AU PARMESAN
PANCETTA CROUSTILLANTE
Pasta with creamy parmesan sauce, crispy pancetta

DESSERT

AU CHOIX DU CHEF 7$
Chef's choice

Table d'hôte

59$

Disponible le soir uniquement - Du lundi au samedi (17h00 à 21h00)
Available in the evening only - Monday to Saturday (5pm to 9pm)

ENTRÉES *Starters*

SALADE DE BETTERAVES ROUGES ET JAUNES
Red and golden beet salad

GRAVLAX DE SAUMON À LA BETTERAVE ET AU GENIÈVRE
Beet and juniper cured salmon gravlax

POIREAUX VINAIGRETTE AU CAVIAR NOIR
Leeks vinaigrette with black caviar

PLATS *Mains*

POULET RÔTI
Purée de courge musquée à l'érable, choux de Bruxelles sautés, topinambours rôtis, jus au romarin
Roast chicken, maple butternut squash purée, sautéed Brussels sprouts, roasted Jerusalem artichokes, rosemary jus

TRUITE ARC-EN-CIEL AU MISO
Purée de carottes jaunes à l'argousier, racine de lotus, édamames au sésame
Miso rainbow trout, yellow carrot and sea buckthorn purée, lotus root, sesame edamame

RAVIOLIS DE CHAMPIGNONS À LA TRUFFE
PANCETTA CROUSTILLANTE, POUDRE DE CHAMPIGNONS, CACAO
Truffled mushroom ravioli, crispy pancetta, mushroom powder, cocoa

DESSERTS

CHOIX DU CHEF
Chef's choice

Taxes et service en sus. Taxes and service are not included.