

# Sens

RESTAURANT

## TABLE D'HÔTE DU SOIR | DINNER TABLE D'HÔTE

### ESCARGOTS

Escargots en sauce crémeuse au pastis sur pâte feuilletée aux deux pestos

*Sautéed escargots in creamy white wine and pastis sauce and puff pastry flavored with two pesto*

### FOIE GRAS / +12

Torchon de foie gras, pain brioché rôti, beurre de pommes et chutney du moment

*Foie gras terrine, toasted brioche bread, red wine reduction, apple butter and chutney of the day*

---

### RISOTTO AUX FRUITS DE MER | SEAFOOD RISOTTO

Riz arborio, sauce tomate au vin blanc et crevettes sauvages, calamar et moules

*Arborio rice, tomato and white wine sauce with wild shrimps, calamari and clams / 41*

### CANARD | DUCK

Poitrine de canard poêlée, sauce aigre-douce aux framboises, gratin dauphinois, asperges et poivrons grillés

*Roasted duck breast, raspberry sauce, potato gratin, grilled asparagus and red pepper / 35*

### BŒUF | BEEF

Joue de bœuf braisée au vin rouge, purée de patates douces à la sauge et légumes du moment

*Beef cheek braised in red wine, sweet potato and sage purée, seasonal vegetables / 42*

### THON À LA NIÇOISE | NIÇOISE STYLE TUNA

Thon rouge grillé, pommes de terre gabiellées, œuf mollet, haricots verts, tomates raisins, olives Kalamata sur mesclun à la vinaigrette française

*Grilled red tuna, fingerling potatoes, soft boiled egg, green beans, raisin tomatoes and Kalamata olives on mesclun salad with French vinaigrette / 38*

### AGNEAU | LAMB

Carré d'agneau rôti, sauce au romarin, flan de carottes au cumin et riz oriental

*Roasted rack of lamb, rosemary sauce, carrot flan and oriental rice / 48*

### VEAU | VEAL

Côte de veau poêlées au beurre doux, sauce dijonnaise, carottes nantaises, topinambours et pommes de terre gabiellées rôties

*Veal chop seared in hazelnut butter, creamy white wine and Dijon mustard sauce, baby carrots, sunchokes and fingerling potatoes / 43*

### TOMAHAWK

Tomahawk de porc poêlé au beurre noisette, coulis de poivrons à l'Espelette, pain au maïs et à la coriandre, brocolis et petits oignons rôtis

*Pork chop seared in brown butter, red pepper and sweet Espelette pepper coulis, cilantro cornbread, broccolis and roasted pearl onions / 39*

### CAFÉ, THÉ OU INFUSION INCLUS

*Coffee or tea included*

---

❖ Si vous avez une allergie alimentaire, il est important d'en informer votre serveur. Ainsi l'équipe de cuisine se fera un plaisir d'y répondre. If you have food allergies, it is important to inform your waiter, and the kitchen staff will be happy to take care of your needs.