

Sens

RESTAURANT

TABLE D'HÔTE DU SOIR | EVENING TABLE D'HÔTE

Lundi au samedi – 17h00 à 22h00 | Dimanche – 17h00 à 21h00

Monday to Saturday – 5:00PM to 10:00PM | Sunday – 5:00PM to 9:00PM

ENTRÉES | STARTERS

POTAGE DU JOUR | SOUP OF THE DAY

SALADE | SALAD

Mesclun, légumes croquants, vinaigrette au cidre et au sirop d'érable

Mesclun, fresh vegetables, apple cider vinegar and maple syrup dressing

RILLETTE

Rillettes de canard et ses garnitures

Duck rilette with classic garnishes

PLATS | MAINS

PÂTES | PASTA

Gemilli, sauce rosée, pancetta, champignons sauvages, fromage parmesan
et herbes fraîches

26

Gemilli, rosé sauce, pancetta, wild mushroom, parmesan cheese and fresh herb

AGNEAU | LAMB

Carré d'agneau rôti, sauce forestière, lentilles du Puy aux herbes monté au beurre,
stomates raisins rôties

44

*Lamb cutlets, creamy mushroom sauce, green lentils, shallots & fresh herbs stew,
roasted raisin tomato*

CANARD | DUCK

Confit de canard, sauce au vin rouge, purée de betterave aux cinq épices,
topinambours et asperges

29

*Duck leg confit, red wine sauce, beet purée seasoned with five spices, sunchokes
and asparagus*

RISOTTO & CREVETTES | RISOTTO & SHRIMPS

33

Riz arborio, crevettes sauvages U15, chorizo, bisque de homard et herbes fraîches

Arborio rice, wild U15 shrimp, chorizo, lobster bisque and fresh herbs

PORCELET | SUCKLING PIG

Côtelette de porcelet, sauce robert, embeurrée de choux aux lardons,
pommes de terre rattes rôties

39

*Suckling pig chop cooked sous-vide and then roasted, creamy Dijon mustard sauce,
braised cabbage with lardons and roasted fingerling potatoes*

CAFÉ FILTRE, THÉ OU INFUSION INCLUS
FILTER COFFEE OR TEA INCLUDED