



5^e

SENS

RESTAURANT



Les Salades :

	Petite	Grande
Salade de Lentilles au Haddock et Saumon Fumé	10 €	14 €
Quinoa comme un Taboulé à la Féta et Légumes d'Eté	8 €	12 €
Verrine de Tomates dans tous ses états	10 €	
Melon et Mozzarella en Verrine, Brochette de Jambon Speck	8 €	

Le Tartare & Burger :

Tartare de Bœuf au Couteau (180grs), Assaisonné par nos Soins, Frites et Salade		14 €
Le Burger des Lacs, Frites et Salade (Pain Bun's, Viande de Bœuf, Chèvre Frais, Artichauts, Noix, Oseille, Miel et Tomates Confites)		18 €

Les Pâtes et Risotto :

Risotto de Morilles et Petits Pois au Pécorino		19 €
Ravioles de Saint Jean Gratinées à la Crème de Beaufort		16 €
Wok de Crevettes au Gingembre et Citron Vert		17 €

Les Viandes :

Côte de Bœuf à la Planche (400grs), Garniture et Sauce au Choix		28 €
Côte de Bœuf à la Planche (1kgs) à partager pour deux, Garniture et Sauce au Choix		60 €
Noix de Faux Filet Grillée, Jus de Viande à l'Echalotes, Écrasé de Pommes de Terre		22 €



Formule Golden

2 plats (Entrée Plat ou Plat Dessert) 24€
3 plats 32€

Verrine de Tomates dans tous ses Etats

Ou

Gaspacho de Petits Pois et Coquillages

Ou

Salade de Lentilles au Haddock et Saumon Fumé

Ou

Entrée du Jour

Wok de Crevettes au Gingembre et Citron Vert

Ou

Noix de Faux Filet Grillée, Jus de Viande à L'Echalotes, Ecrasé de Pommes de Terre

Ou

Ravioles de Saint Jean Gratinées à la Crème de Beaufort

Ou

Plat du Jour

Financier Pistache et Framboises Ganache au Chocolat Blanc

Ou

Moelleux au Chocolat Noir « Guayaquil », Sorbet Framboise

Ou

Soupe d'Agrumes, Légèrement Epicée, Madeleine au Basilic

Ou

Dessert du Jour



Notre Carte

Entrées

Entrée du Jour	8 €
Melon, Pastèque et Mozzarella en Verrine, Brochette de Jambon Speck	8 €
Terrine d'Aubergines et Piquillos, Vinaigrette Tomatée	9 €
Verrine de Tomates dans tous ses Etats	10 €
Gaspacho de Petits Pois et Coquillages	10 €
Salade de Lentilles au Haddock et Saumon Fumé	12 €
Tomate Cœur de Bœuf Farcie Burratina et Tartare de Légumes, Pesto Basilic	14 €
Foie Gras de Canard, Chutney de Kumquat et Oranges, Pain d'Epices Toasté	15 €

Plats

Plat du Jour	18 €
Wok de Crevettes au Ciron Vert et Gingembre Frais	17 €
Filet de Daurade, Purée de Maïs et son Jus de Morilles	22 €
Pavé de Saumon en Croûte d'Epices et sa Crème d'Asperges	22 €
Ecrasé de Pommes de Terre au Basilic	
Noix de Faux Filet Grillée, Jus de Viande à l'Echalotes, Ecrasé de Pommes de Terre	22 €
Côte de Cochon à la Sauge et Thym, Mijoté d'Haricots Tarbais à la Tomate	24 €
Plat Terre et Mer : Seiches et Volaille en Persillade, Riz Vénéré comme un Risotto	24 €
Côte de Bœuf à la Planche (400grs), Garniture et Sauce au Choix	28 €
Côte de Bœuf à la Planche (1kgr), Garniture et Sauce au Choix à partager pour deux	60 €

Notre Carte

Fromage

Assiette de Fromages de Nos Régions

Fromages Sélectionnés par Romain Guibert Artisan Fromager à Aix les Bains

12 €



Desserts

Dessert du Jour

8 €

Soupe d'Agrumes Légèrement Epicée, Madeleine au Basilic

8 €

Moelleux au Chocolat Noir « Guayaquil », Sorbet Framboise

8 €

Financier Pistache, Framboises et sa Ganache au Chocolat Blanc

9 €

Dôme Glacé à la Chartreuse Verte, Eclats de Chocolat

10 €

Salade de Fruits Frais et de Saison et son Sorbet Framboise

7 €

Palette de Glaces ou Sorbets

8 €

En partenariat avec Renzo Maître Artisan Glacier au Viviers du Lac

Glaces :

Café, Caramel Beurre Salé, Chocolat Noir, Vanille, Yaourt, Nougat

Sorbets :

Citron, Fraise, Framboise, Passion, Orange Sanguine, Ananas

Menu Enfant 12 €

Steak Haché

Ou

Pavé de Cabillaud

Ou

½ portion de plat du jour

Accompagné de Frites ou Légumes

Glace

Ou

Moelleux au Chocolat

Prix Nets Taxes et service compris