

SENS

BISTROT CONTEMPORAIN

POUR DÉBUTER

LES ŒUFS MAYONNAISE ET POUTARGUE / 6 PIÈCES ... 12€

LE CROQUE JAMBON, COMTÉ ET TRUFFE DE LA MAISON ALÉNA / 6 PIÈCES ... 14€

ENTRÉES

LE RIS DE VEAU ... 19€
Café blue montain / gruée de cacao / pleurotes

L'ŒUF MOLLET FRIT ... 12€
Textures de maïs / persil / paprika fumé /
graines de tournesol

LE GRAVELAX DE TRUITE ... 12€
DES PYRÉNÉES
Salade de concombre et pomme granny smith /
yaourt grec au raifort / œufs de truite

LE FOIE GRAS MI-CUIT ... 21€
À L'ARMAGNAC
Figue / échalotte / ail noir / brioche toastée

PLATS

L'ÉCHINE DE PORC CONFITE 12H ... 19€
Polenta de maïs grand roux / poivrons /
écume d'ail confit / jus au romarin

LE CABILLAUD DE LIGNE CUIT ... 22€
À LA VAPEUR DOUCE
Céleri rave / kiwi / sabayon au vin jaune

LE FILET DE CANETTE ... 24€
Pommes de terre fondantes / shiitakés / miso /
cacahuètes / jus de volaille à la sauce soja

LE RISOTTO ... 19€
Chlorophylle / courgette / citron confit / vieux
parmesan

FROMAGES

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES DE LA MAISON LICHETTE

... 14€

DESSERTS

LE BABA AU RHUM SAPIO ... 9€

Chantilly au zataar / figues

LA MOUSSE AU CHOCOLAT 68% ... 9€

Praliné noix de Pecan / fleur de sel

LE VACHERIN ... 9€

Mures / violette / dacquoise /
meringue suisse / chantilly

MENUS

MENU DU MARCHÉ

Uniquement au déjeuner

Entrée /plat / dessert : 24€

Entrée/plat ou plat/ dessert : 21€

Plat : 17€

Menu à retrouver dans notre
restaurant et sur nos réseaux sociaux

MENU SENS 38€

Le gravlax de truite des Pyrénées

Ou

L'œuf mollet frit

.....

L'échine de porc confite 12h

Ou

Le risotto

.....

Dessert au choix

Ou

Notre sélection de fromages de la Maison
Lichette (supplément : 3€)

MENU ENFANT 15€

Un sirop à l'eau au choix

.....

Le demi filet de canette ou Le cabillaud de ligne cuit à la vapeur douce

Garniture au choix : pommes de terre ou légumes de saisons

.....

Mousse au chocolat ou sorbet du moment

