

CARRÉ *des* SENS

Bienvenue au Carré des Sens

*Le chef Jean Bernard Verjus et toute son équipe
sont heureux de vous accueillir au Carré des Sens.*

*Une cuisine moderne et pleine de saveurs vous est proposée
pour vous offrir un agréable moment tout en éveillant vos papilles.*

Vous souhaitant une bonne dégustation !



Menu Carré des Sens à 32€

où à la carte

Entrées 12 €

Comme une Carbonara, Oeuf de Poule Bio Cuit à 64°,

Émulsion de Parmesan, Oignons grillés,

Mouillette au Jambon de Savoie

Ou

Gravlax de Truite de l'Isère, Crème d'Asperges Vertes, Chips de Patates Douces,
Glace Wasabi et Sponge Cake Yuzu

Plats 20 €

La Pêche selon Arrivage (selon Saison et Marée)

Ou

Suprême de Volaille Jaune en Basse Température,
Gnocchis de Pomme de Terre, Bouillon de Volaille Crémé,
« Crispy de Poulet Rôti »

Dessert 8€

Soufflé au Grand Marnier ou Chartreuse Verte « l'Incontournable »

Ou

Comme une Tatin, Pommes Golden de Savoie Caramélisées,
Glace Cannelle et Crumble Vanille de Bourbon

Prix Nets, Taxes et Service compris, L'abus d'alcool est dangereux pour la Santé. Boisson non

Menu Sens à 39 €

ou à la carte

Entrées 16 €

Tartare de Crabe et Dorade aux Agrumes, Crème de Yuzu et Cumbava,
Huile d'Olive Extra Vierge Alexis Muñoz, Jeunes Pousses de Moutarde

Ou

Foie Gras de Canard Français, Gelée de Granny Smith au poivre Timut,
Toast de Pain de Mie Brioché

Plats 24 €

Omble Chevalier Cuit sur sa Peau, Polenta Croustillante,
Jus d'Herbes et Ails des Ours Centrifugés

ou

Pièce de Boeuf (selon arrivage), Juste Saisie,
Mousseline de Carottes de Créance AOC,
Jus Corsé au Thym Frais

Desserts 8,50 €

Cigare Chocolat 72%, Croquant de Crumble, Glace Baileys, Noisettes Torréfiées
Coulis de Caramel Chaud

Ou

Cheese Cake Version CARRÉ des SENS, Sphère Fromage Blanc,
Siphon Mascarpone Speculoos, Glace Yogourt

Prix Nets, Taxes et Service compris, L'abus d'alcool est dangereux pour la Santé. Boissons non comprises

Menu Dégustation à 55€

Menu Composé de 5 plats

Dessert au choix

(pour l'ensemble de la table)

Menu enfant à 12 €

jusqu'à 10 ans

Plat

Beignets de Volailles Ou Poisson Du Moment
Garniture aux Choix

Dessert

Coupe Glacée Deux Parfums

.....

Menu du Marché

Ce menu est proposé au déjeuner du mardi au samedi (hors fêtes et jours fériés)

Plat seul	13€
Entrée + Plat	16,50€
Plat + Dessert	16,50€
Entrée + Plat + Dessert	19€

Prix Nets, Taxes et Service compris, L'abus d'alcool est dangereux pour la Santé. Boissons non comprises

CARTE *des* BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Café Maison Malongo	1,90€
Décaféiné Maison Malongo	1,90€
Sélection de Thés Bio Malongo	2,50€

BOISSONS SANS ALCOOL

Jus de Fruits 25cl (Orange, ACE, Tomate, Abricot, Pomme)	3,50€
--	-------

Sodas (Limonade, Coca-Cola, Coca-Cola Light, Perrier)	3,50€
---	-------

Sirops Dolin (Citron, Menthe, Grenadine)	1,50€
---	-------

Eaux Minérales

Évian	1L 4,50€ - 1/2L	3,50€
San Pelligreno	1L 4,50€ - 1/2L	3,50€

APÉRITIFS

Kir 12cl	3,50€
Kir Royal 12cl	10,00€

Coupe de Champagne 12cl «Selection du mois»	9,00€
--	-------

Martini Blanc ou Rouge 6cl	3,50€
Porto Offley Tawny 6cl	3,50€

Ricard 2cl	3,00€
Suze 6cl	3,50€

Whisky 4cl

Ballantines	5,00€
Chivas	9,00€
Scapa 16 ans d'âge	10,00€
Tormore 16 ans d'âge	12,00€

Bières 25cl

Blonde du Mont Blanc	5,50€
Blanche du Mont Blanc	5,50€
Heineken	3,50€

DIGESTIFS 4cl

Génépi – Marc de Savoie	7,00€
-------------------------	-------

Chartreuse Verte	7,00€
------------------	-------

Poire Williams	7,00€
----------------	-------

Armagnac	7,00€
Cognac	9,00€
Calvados	7,00€

Get 27	7,00€
--------	-------

Prix Nets, Taxes et Service compris, L'abus d'alcool est dangereux pour la Santé. Boissons non comprises

Prix Nets, Taxes et Service compris, L'abus d'alcool est dangereux pour la Santé. Boissons non comprises