

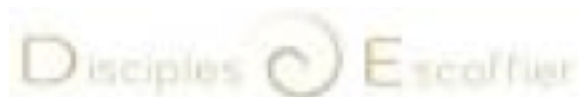
CARRÉ *des* SENS

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€

ou à la carte

Entrées 12 €

Tartare de Boeuf dans la Bavette en Maki, Copeaux et Tuile de Parmesan,
Capre à Queue, Salade de Moutarde Rouge, Sorbet Condiment

Ou

Gravlax de Salmonidés, Gélee Fine de Concombre, Mousse Légère au Citron Vert,
Sponge Cake Aneth, Perles de Citron

Plats 20 €

La Pêche selon Arrivage (selon Saison et Marée)

Ou

Râble de Lapin aux Gambas cuit en Basse Température,

Jus de Carcasses Emulsionné

Carottes de Sables, Polenta de Savoie aux Girolles

Dessert 8€

Financier aux Amandes, Fraises Fraîches, Mousse Vanille Citron Vert,

Sorbet Framboise Poivron Rouge

Ou

Tout Autour du Chocolat, Sorbet Abricot Romarin

Menu Sens à 39 €

ou à la carte

Entrées 16 €

Ceviche de Lieu Jaune au Gingembre Confit, Cumbawa,
Huile d Olive Vendanges Tardives Alexis Munoz, Sorbet Carottes Yuzu

Ou

Foie Gras de Canard Français, Gelée de Rhubarbe et Fraise aux Poivres de Sichuan
Toast de Pain de Mie Brioché

Plats 24 €

Dos de Cabillaud au Pain d Epices, Sauce Vierge aux Aromates
Gnocchis de Pommes de Terre aux Tomates Confites

ou

Agneau dans le Carré, Jus Réduit au thym Frais,
Crème de Petits Pois à la Française
Cromesqui aux Olives Noires

Desserts 8,50 €

Soufflé au Grand Marnier du Carré des Sens, Shooter de Liqueur

Ou

Assiette de Fruits Frais et Sorbets du Moments Maison, Meringue, Eclats de Caramel
Tuile Chocolat Poivre Timut

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

Emincé de Boeuf ou Poisson du Jour
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€

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€
Ballantines 12 ans d'âges	10,00€
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€
--------	-------

Rhum Dom Papa	12€
---------------	-----