

Un Des Sens

- RESTAURANT -

6 bis, boulevard Robert Thiboust - 77700 Serris

À PARTAGER...

Assiette terre et mer	26
Et bien sûr... La traditionnelle	22

AVEC UN VERRE DE VIN !

ROUGES

15CL

Haut-médoc aoc	6
Victoria II Second vin du Château Victoria	
Saumur aoc	6
Château Fouquet	
Saint-Chinian aoc	5
Les Sentiers de Bagatelle Cuvée "à l'origine"	
Brouilly aoc	6
Château de Corcelles	

BLANCS

IGP pays d'oc Chardonnay, Orchys	5
Bordeaux aoc Château Gantonnet	5
Monbazillac aoc Château Beautrand (moelleux)	6

ROSÉ

IGP méditerranée "Ponton n°7"	5
-------------------------------	---

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Un Des Sens
- RESTAURANT -

POUR COMMENCER...

Verrine de saumon mariné, tzatziki de concombre et chantilly au raifort	9
Brick de brie de Meaux rôti, magret de canard mariné maison au pommes caramélisées	9
Bruschetta de pain de campagne à l'aubergine, chèvre au miel et tomates cerises	9
Fricassée de champignons des sous bois, oeuf mollet et copeaux de foie gras	12
Foie gras de canard maison mi-cuit, chutney de figues et petite baguette grillée	16
Croustillant de langoustines à la coriandre, salade de légumes croquants aux saveurs	18

CÔTÉ MER...

Pavé de saumon snacké, penne rigate liés aux légumes de saison sauce chardonnay	22
Gambas Risotto aux piquillos, crème au safran	23
Thon rouge mi-cuit coeur de sucrose, condiment oignon rouge, courgette , mangue et vinaigrette passion	32

Végétarien..

Arancini au mascarpone aubergines grillés, tomates confites, sauce pesto et copeaux de parmesan	17
--	----

CÔTÉ TERRE...

Pièce de viande (selon arrivage) sauce et mousseline de pommes de terre gratiné au brie de Meaux	24
T-bone de veau poêlé aux champignons de saison, pommes grenailles à l'ail	25
Magret de canard entier au miel et sechuan, mousseline de patates douces	30

LES INCONTOURNABLES...

Tartare de bœuf, frites maison et petite salade verte	17
Burger maison au cheddar, et compotée d'oignons rouges	17
Mont D'or rôti, (à partager... ou pas) petite charcuterie fine	34
Grandes salades du moment	17



MENU À 33€

ENTRÉE AU CHOIX

- Gaspacho de melon maison au basilic, sorbet du moment
- Burrata crémeuse, tagliatelles d'asperges vertes fraîches aux noisettes
- Tartelette de caviar d'aubergine, aubergine grillée, tomates séchées, chorizo noir ibérique, sorbet poivrons
- Verrine de guacamole et fromage blanc aux herbes, crevettes roses fraîches et pamplemousse

PLAT AU CHOIX

- Pavé de cabillaud, poêlée de farfalles et asperges vertes au pesto, crémeux de parmesan
- Tartare de la Mer (selon arrivage), chantilly citronnée, duo de carottes
- Onglet de bœuf au chorizo noir ibérique, pomme de terre Hasselback
- Fricassée de poulet jaune au vieux Comté, jus de volaille, champignons de Paris et pommes grenailles

DESSERT AU CHOIX

- Pêche de vigne rôtie, crumble d'amande et chantilly
- Fondant au chocolat noir, sorbet orange sanguine
- Soupe de fruit de saison au pisang, glace banane
- Omelette norvégienne au limoncello, coulis exotique



Ardoise de fromages affinés	10€
-----------------------------	-----

DESSERTS

h	9
#	9
o	9
7	9
Café gourmand de l'Un Des Sens	10
Cheese-cake aux fruits exotiques, coulis fruit de la passion	12
« The Big » Tiramisu traditionnel, aux pépites de chocolat	15

Un Des Sens
- RESTAURANT -

6 bis, boulevard Robert Thiboust - 77700 Serris