

# SENS.A

LOUNGE BAR · RESTAURANT

CLIQUEZ ICI POUR  
LA VERSION FR

CLICK HERE FOR  
THE EN VERSION

KLIK HIER VOOR  
DE NL-VERSIE

KLICKEN SIE HIER  
FÜR DIE DE-VERSIE



# MENU SENSÀ

**SAINT VALENTIN 13/02 - 14/02**

---

## AMUSES BOUCHES

Gougère au comté  
Tataki de thon rouge

\*\*\*

## CUISSES DE GRENOUILLES

Velouté de cresson fontaine, laitue, persinette

\*\*\*

## NOIX DE SAINT JACQUES

Makis d'huîtres, crème délicatement acidulée, noisettes du Piémont, ciboulette, bourrache, gaufre croustillante

\*\*\*

## CABILLAUD

Tartelette champignons et oignons, vin jaune, gel de crevettes grises

\*\*\*

## CANARD DE LA MAISON BURGAUD

Foie gras, sauce Truffe, Stoemp au chou confit, raviole de céleri, Croustillant de volaille

\*\*\*

## RAVIOLES AU CHOCOLAT

Sorbet cassis et piment d'Espelette

# 105 €

ACCOMPAGNEMENT VINS - 50 €



*Notre personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats ainsi que pour des alternatives végétariennes.*



# MENU SENSÀ

**SAINT VALENTIN 13/02 - 14/02**

---

## AMUSES BOUCHES

Gougère au comté  
Tataki de tofu

\*\*\*

## AUBERGINE

Miso, sésame et nori

\*\*\*

## TOPINAMBOURS

King oyster, crème aigrelette, noisettes de Piémont, ciboulette, bourrache, gaufre croustillante

\*\*\*

## CŒURS DE PALMIER

Tartelette champignons et oignons, vin jaune

\*\*\*

## CÉLERI CONFIT FAÇON MAGRET

Sauce Périgourdine, Stoemp au chou confit, raviole de céleri,

\*\*\*

## RAVIOLES AU CHOCOLAT

Sorbet cassis et piment d'Espelette

# 105 €

ACCOMPAGNEMENT VINS - 50 €



*Notre personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats ainsi que pour des alternatives végétariennes.*



# MENU SENSA

**VALENTINES DAY 13/02 - 14/02**

---

## APPETIZERS

Comté cheese puffs  
Bluefin tuna tataki

\*\*\*

## FROG LEGS

Velouté of watercress, lettuce, persinette

\*\*\*

## SCALLOPS

Oysters makis, lightly tangy cream, Piémont hazelnuts, chives,  
Borage, crispy waffle

\*\*\*

## COD

Mushrooms and onion tartlet, yellow wine, grey shrimps gel

\*\*\*

## DUCK OF MAISON BURGAUD

Foie gras, Périgourdine sauce, Stoemp with confit cabbage,  
Celery ravioli, crispy poultry

\*\*\*

## Chocolate raviolis

Blackcurrant sorbet and Espelette pepper



**105 €**

WINE PAIRING - 50 €

SA

*Our staff is available to provide information about allergens in our dishes and vegetarian alternatives.*



# MENU SENSÀ

VALENTINES DAY 13/02 - 14/02

---

## APPETISERS

Comté cheese puffs  
Tofu tataki

\*\*\*

## AUBERGINE

Miso-glazed, sesame and nori

\*\*\*

## JERUSALEM ARTICHOKES

King oyster mushrooms, lightly tangy cream, Piémont hazelnuts, chives,  
Borage, crispy waffle

\*\*\*

## HEARTS OF PALM

Mushrooms and onion tartlet, yellow wine

\*\*\*

## CELERY CONFIT "MAGRET-STYLE"

PTruffle sauce, Stoemp with confit cabbage, celeriac ravioli

\*\*\*

## Chocolate raviolis

Blackcurrant sorbet and Espelette pepper

**105 €**

WINE PAIRING - 50 €

SA

*Our staff is available to provide information about allergens in our dishes and vegetarian alternatives.*



# MENU SENSA

**VALENTIJDAG 13/02-14/02**

---

## VOORGERECHTEN

Comté-kaasballetjes  
Tataki van blauwvintonijn

\*\*\*

## KIKKERVELOUTÉ

Fonteinkers, sla, persinette

\*\*\*

## SINT-JAKOBSSCHELPEN

Oester-maki, delicate lichtzure room, Piémont hazelnoot, bieslook, bernagie,  
krokante wafel

\*\*\*

## KABELJAUW

Taartje met champignons en ui, gele wijn, grijze garnalen gel

\*\*\*

## EEND UIT MAISON BURGAUD

Foie gras, Périgourdine saus, stoemp met gekonfijte kool, selderij-ravioli, knapperig  
gevogelte

\*\*\*

## Chocoladeravioli

Sorbet van zwarte bessen en Espelette-peper



**105 €**

WIJNARRANGEMENT - 50 €



*Onze medewerkers staan tot uw beschikking om u te informeren over de aanwezigheid van allergenen in de samenstelling van de gerechten en over vegetarische alternatieven.*



# MENU SENSA

VALENTIJDAG 13/02-14/02

## VOORGERECHTEN

Comté-kaasballetjes

Tofu tataki

\*\*\*

## AUBERGINE

Met miso geglazuurde, sesam en nori

\*\*\*

## AARDPEER

Koningsoesterzwam, delicate lichtzure room, Piémont hazelnoot, bieslook, bernagie, krokante wafel

\*\*\*

## PASTEITJE VAN PALMHART

Taartje met champignons en ui, gele wijn

\*\*\*

## GEKONFIJTE SELDERIJ "MAGRET-STIJL"

Truffelsaus, zacht gestoofde kool-stoemp, selderij-ravioli

\*\*\*

## Chocoladeravioli

Sorbet van zwarte bessen en Espelette-peper

105 €

WIJNARRANGEMENT - 50 €



Onze medewerkers staan tot uw beschikking om u te informeren over de aanwezigheid van allergenen in de samenstelling van de gerechten en over vegetarische alternatieven.



# MENÜ SENSA

## VALENTINSTAG 13.02-14.02

---

### AMUSE-BOUCHES

Gougères mit Compté-käse  
Roter Thunfisch Tataki

\*\*\*

### FROSCHSCHENKEL

Brunnenkresse Velouté, Kopfsalat, Persinette

\*\*\*

### JAKOBSMUSCHELN

Austern-Maki, delikat säuerliche Creme, Haselnuss aus dem Piemont, Schnittlauch,  
Borretsch, knusprige Waffel

\*\*\*

### KABELJAU

Pilz-Zwiebel-Törtchen, gelber wein, Gel aus Nordseegarnelen

\*\*\*

### ENTE AUS MAISON BURGAUD

Foie gras, Périgord-Trüffelsauce, konfierter Kohl-Stoempf, Sellerie-Ravioli, knuspriges  
Geflügel

\*\*\*

### SCHOKOLADEN-RAVIOLI

Cassis-Sorbet und Espelette-pfeffer



# 105 €

WEINBEGLEITUNG - 50 €



Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen gerne zur Verfügung, um Sie über Allergene in den Gerichten und vegetarische Alternativen zu informieren.



# MENÜ SENSA

VALENTINSTAG 13.02-14.02

---

## AMUSE-BOUCHES

Comté-Käsebällchen

Tofu-Tataki

\*\*\*

## AUBERGINE

Miso-glasierter, Sesam und Nori

\*\*\*

## TOPINAMBUR

Kräuterseitling, leicht säuerliche Creme, piemontesische Haselnuss, Schnittlauch,  
Borretsch, knusprige Waffel

\*\*\*

## TÖRTCHEN VON PALMHERZ

Pilz-Zwiebel-Törtchen, Gelbwein

\*\*\*

## CONFIERTER SELLERIE „MAGRET-ART“

Trüffelsauce, sanft konfiert Kohl-Stoempf, Sellerie-Ravioli

\*\*\*

## SCHOKOLADEN-RAVIOLI

Cassis-Sorbet und Espelette pfeffer

**105 €**

WEINBEGLEITUNG - 50 €



Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen gerne zur Verfügung, um Sie über Allergene in den Gerichten und vegetarische Alternativen zu informieren.