



SENSATION

森. 选食

La sélection de SiFu SEN

晚餐周二至周六 / Dîner du mardi au samedi 19h - 22h

58 €

捞起鰻魚生

« Lo Hei », sérieole couronnée en sashimi, sauce à la prune
“Lo Hei”, yellowtail sashimi, plum sauce

康提芝士蔬菜春卷

麻辣炸鲜虾丸

Nem croustillant de légumes au Comté affiné 15 mois
Croquettes de crevettes, mayonnaise sichuanaise
Fried spring roll with vegetables and 15 months Comté cheese
Shrimp croquettes with Sichuan spicy mayonnaise

豚肉鲜虾烧卖

« Siu Mai », ravioli de porc et crevettes à la vapeur, champignons shiitake
“Siu Mai”, steamed pork & shrimp dumpling with shiitake mushrooms

干邑香烤叉烧 & 菌菇饭

Porc français laqué au Cognac & riz aux champignons
Barbecued French pork with Cognac & mushroom rice

杨枝甘露

Crème de mangue, pomelo & perles de sagou
Chilled mango cream, pomelo & sago



SENSATION

森. 小食 Hors-d'Œuvres

晚餐周二至周六 / Dîner du mardi au samedi 19h - 22h

黃金泡菜小碟 ▼	6€
Chou chinois mariné au vinaigre de riz <i>Golden pickled Chinese cabbage</i>	
撈起鰻魚生	15€
« Lo Hei », sérieole couronnée en sashimi, sauce à la prune (6 pièces) <i>"Lo Hei", yellowtail sashimi, plum sauce (6 pieces)</i>	
潮式生腌鲜蚝	15€
Huîtres Gillardeau n°3 marinées à la façon « Chao Zhou » (2 pièces) <i>"Chao Zhou" style marinated raw Gillardeau n°3 oysters (2 pieces)</i>	
豚肉鲜虾烧卖	16€
« Siu Mai », raviolis de porc et crevettes à la vapeur, champignons shiitake (4 pièces) <i>"Siu Mai", steamed pork & shrimp dumplings with shiitake mushrooms (4 pieces)</i>	
猪肉大葱餃子	16€
Raviolis de porc à l'huile de piment, vinaigre noir et coriandre (6 pièces) <i>Pork dumplings in chili oil, black vinegar and coriander (6 pieces)</i>	
麻辣炸鲜虾丸	12€
Croquettes de crevettes, mayonnaise sichuanaise (3 pièces) <i>Shrimp croquettes with Sichuan spicy mayonnaise (3 pieces)</i>	
康提芝士蔬菜春卷 ▼	10€
Nem croustillant de légumes et Comté affiné 15 mois (2 pièces) <i>Fried spring roll with vegetables and 15 months Comté cheese (2 pieces)</i>	
避風塘茄子脆瓜 ▼	12€
Aubergine & courgette façon « Bei Feng Tong », panure à l'ail, et mayonnaise à la feuille de moutarde fermentée <i>Eggplant and zucchini "Bei Feng Tong" style, garlic breading, fermented mustard leaf mayonnaise</i>	



SENSATION

森. 饌菜 Les Plats de SEN

晚餐周二至周六 / Dîner du mardi au samedi 19h - 22h

我不是北京烤鴨

½ 68€ / Entier 130€

« Je ne suis pas un canard laqué pékinois ! » (précommande 48 heures)

“I am not a Beijing duck!” SEN style roast duck (pre-order 48 hours)

1er temps : Amuse-bec de canard

2ème temps : Le canard laqué façon SEN

粵式南乳炸鸡块

22€

Poulet français frit mariné au tofu fermenté, mayonnaise à l'huile de poivre du Sichuan

Cantonese-style fermented bean curd fried French chicken, Sichuan pepper oil mayonnaise

干邑香烤叉燒

22€

Porc français laqué au Cognac

Barbecued French pork with Cognac

脆皮燒肉配焦糖檸檬醬油

22€

Poitrine de porc française croustillante, moutarde et sauce soja caramélisée

Crispy French pork brisket, caramelized soja sauce

本日特选鲜鱼

30€

Le poisson du jour

Fish of the day

牛肉麻婆豆腐

25€

« Mapo Tofu » au bœuf français

Beef “Mapo Tofu”

森. 配菜 — Les Accompagnements à partager

鲜时蔬 ▼

12€

Légumes du moment

Mixed vegetables

蟹肉脆瓜鱈魚煲仔飯 (25 分钟准备)

32€

Riz en cocotte à la chair de tourteau, cabillaud et rouget (25 min de préparation)

Claypot rice with crab meat, cod and red mullet (25 min preparation)

素豆腐菌菇饭 ▼

18€

Riz aux champignons et tofu frit

Mushroom rice with fried tofu

白饭

4€

Riz blanc

White rice



SENSATION

森. 甜品 Les Douceurs

杨枝甘露	8€
Crème de mangue, pomelo & perles de sagou	
<i>Chilled mango cream, pomelo & sago</i>	
柚子檸檬芝士蛋糕	10€
Cheesecake au citron et marmelade de Yuzu, sorbet du moment	
<i>Lemon cheesecake with Yuzu marmalade, sorbet of the day</i>	
酒香奇盼巴巴	11€
Baba à la liqueur de Chichi Panpan du sommelier	
<i>The Chichi Panpan Baba</i>	

品味延续，享受我们侍酒师精选的完美搭配

Prolongez l'expérience avec les accords sélectionnés par notre sommelier
Extend your experience with the pairings selected by our sommelier

莲洲梅子	14.9% - 7 cl	12€
Liqueur de prune chinoise Lianzhou Meizi		
<i>Lianzhou Meizi, Chinese Plum Liqueur</i>		
Dassai 45 清酒	16% - 12.5 cl	15€
Saké Dassai 45 Junmai Daiginjo		
<i>Dassai Saké 45 Junmai Daiginjo</i>		
Chichi Panpan	30% - 5 cl	8€
Cognac arrangé du moment ...		