



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 marinée
“Lo Hei”, marinated raw yellowtail

康提芝士蔬菜春卷
伊比利火腿萝卜糕

Nem croustillant de légumes au Comté affiné 15 mois
Galette de riz gluant au radis et jambon Ibérique
Fried spring roll with vegetables and 15 months Comté cheese
Radish cake with Ibérico ham

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 Lheraud & riz aux champignons
Barbecued French pork with Cognac Lheraud & mushroom rice

杨枝甘露

Crème de mangue, pomelo & 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 ✓ Chou mariné <i>Golden pickled cabbage</i>	6€
撈起鰻魚生 « Lo Hei », sérieole couronnée marinée (6 pièces) <i>“Lo Hei”, marinated raw yellowtail (6 pieces)</i>	15€
潮式生腌鮮蚝 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>	15€
豚肉鮮蝦燒賣 « 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>	16€
麻辣炸鮮蝦丸 Croquettes de crevettes, sauce piment sichuanaise (3 pièces) <i>Shrimp croquettes with Sichuan spicy sauce (3 pieces)</i>	12€
康提芝士蔬菜春卷 ✓ Nem croustillant de légumes au Comté affiné 15 mois (2 pièces) <i>Fried spring roll with vegetables and 15 months Comté cheese (2 pieces)</i>	10€
伊比利火腿萝卜糕 Galette de riz gluant au radis et jambon Ibérique 36 mois (3 pièces) <i>Radish cake with 36 months Ibérico ham (3 pieces)</i>	12€
避風塘茄子脆瓜 ✓ 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 breadding, fermented mustard leaf mayonnaise</i>	12€



SENSATION

森. 饌菜 Les Plats de SEN

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

森哥脆皮烧鸭

½ 68€ / Entier 130€

Le canard laqué façon SEN (précommande 2 jours à l'avance)

SEN style roast duck (pre-order 2 days in advance)

粵式南乳炸鸡块

22€

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

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

干邑香烤叉燒

22€

Porc français laqué au Cognac Lheraud

Barbecued French pork with Cognac Lheraud

脆皮燒肉配焦糖檸檬醬油

22€

Poitrine de porc croustillante, sauce soja caramélisée

Crispy pork brisket, caramelized soja sauce

本日特选鲜鱼

30€

Le poisson du jour

Fish of the day

宮保蝦球

24€

Crevettes façon « Kung Pao », sauce aigre-pimenté

"Kung Pao" shrimps, sweet & spicy sauce

森. 配菜 — Les Accompagnements à partager

鲜时蔬 ▼

12€

Légumes du moment

Mixed vegetables

麻醬涼面 ▼

14€

Nouilles froides aux légumes et pâte de sésame

Cold noodles with vegetables and sesame paste

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 & sagou	
<i>Chilled mango cream, pomelo & sago</i>	
乌龙茶卡士达塔	10€
Tartelette au thé oolong, glace sésame noir	
<i>Oolong tea tarte, black sesame ice cream</i>	
柚子檸檬芝士蛋糕	10€
Cheesecake au citron et marmelade de Yuzu, glace sésame noir	
<i>Lemon cheesecake with Yuzu marmalade, black sesame ice cream</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% - 12.5 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 ...		