



LES ENTREES

Le Maquereau

25 €

Brulé sur un Galet Niçois, Bouillon de Bonite Séchée et Daïkon Mariné

Le Signature

31 €

L'Œuf de Poule Bio Cuit à 63° au Lard de Patrick Duler, Champignons Shimejis Juste Saisis, Jus de Viande

La Truite de Valcluse

29 €

Mi-Cuite, Poireau Crayon Juste Assaisonné d'un Trait d'Huile d'Olive d'Alexis Muñoz, Jus aux Herbes Fraîches et Sorbet au Wasabi

Le Veggie

24 €

Déclinaison de Légumes de Saison, Bouillon « Coco-Citronnelle » dans l'Esprit d'une Soupe Thaï et Noix de Cajou

Le Foie Gras de Canard

35 €

De la Ferme du Puntoun au Vin Rouge, Meringue Craquante au Poivre Timut du Népal, Aloe Vera en Jeu de Texture

Viande d'Origine Française



LES PLATS

Le Filet de Canette Frotté aux Epices Douces, Condiment Coing et Châtaignes	34 €
Le Lieu Jaune Rôti sur la Peau, Fine Purée de Topinambour Fumé au Foin de Crau et Jus d'Arêtes Emulsionné	32 €
Le Merlu « Petit-Bateau » Déclinaison sur le Thème du Choux Fleur, Jus de Viande Perlé à l'Huile d'Olive et Condiment au Citron de Menton	35 €
La Côte de Cochon de Lait Cuite en Cocotte puis Fumée Minute, les Asperges de Sylvain Erhardt et Cul Noir de Bigorre	49 €
Le Homard Bleu Dans l'Esprit d'une Bouillabaisse	78 €

Viande d'Origine Française

Prix Nets en Euros



LES DESSERTS

Par Amélia Thomas, Chef Pâtissière

Le Dôme « Mango-Caramel »	20 €
Bavaroise Vanille Mangue sur un Sablé Breton Accompagné de sa Sauce Caramel et Beurre Salé, Crémeux Mangue et Sorbet Mangue	
Dans l’Idée d’une Tarte au Citron	18 €
Sphère de Meringue Croquante, Crème Citron et Sorbet Citron	
Le Crousti-Choc	20 €
Tube Croustillant Praliné Noisette, Gelée Citron, Noisettes Caramélisées et Glace Vanille de Madagascar	
Le Verger	18 €
Déclinaison de Fruits de Saison et Sorbets	
Le Chariot de Fromages du Maître Fromager et Affineur Mons MOF	20 €



MENU DECOUVERTE – 65 €

La Mise en Bouche

Le Maquereau

Brulé sur un Galet Niçois, Bouillon de Bonite Séchée et Daïkon Mariné

Ou

Le Veggie

Déclinaison de Légumes de Saison, Bouillon « Coco-Citronnelle »
dans l'Esprit d'une Soupe Thaï et Noix de Cajou

Le Lieu Jaune

Rôti sur la Peau, Fine Purée de Topinambour Fumé au Foin de Crau et Jus d'Arêtes Emulsionné

Ou

La Volaille

Poitrine de Poulet Cuit à Basse Température, Petit Pois en Cappuccino Mentholé et Jus Court

Dessert

Par Amélia Thomas, Chef Pâtissière



MENU SIGNATURE – 95 €

La Mise en Bouche

La Truite de Valcluse

Mi-Cuite, Poireau Crayon Juste Assaisonné d'un Trait d'Huile d'Olive d'Alexis Muñoz,
Jus aux Herbes Fraîches et Sorbet au Wasabi

Le Signature

L'Œuf de Poule Bio Cuit à 63° au Lard de Patrick Duler,
Champignons Shimejis Juste Saisis et Jus de Viande

Le Filet de Canette

Frotté aux Epices Douces, Condiment Coing et Châtaignes

Dessert

Par Amélia Thomas, Chef Pâtissière



MENU EXPRESSION – 115 €

Menu Surprise Pour L'ensemble Des Convives De La Même Table

Afin de Vous Faire Partager un Moment Unique, un « Voyage Immobile » autour de Six Services,
L'Équipe du Restaurant SeaSens Vous Propose de Vous Laisser Guider
au Fil des Saisons et des Créations du Moment.

J'accorde une Attention Toute Particulière sur le Choix des Produits et
de mes Fournisseurs afin de vous Proposer un Maximum de Plaisir.

Merci de votre Confiance,

Amitiés Gourmandes

Arnaud Tabarec