



SENSATION

森. 选食

La sélection de SiFu SEN

58 €

捞起鰻魚生

« Lo Hei », sériole 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

黄金泡菜小碟 <b>v</b> Chou mariné <i>Golden pickled cabbage</i>	6€
捞起鰻魚生 « Lo Hei », sériole couronnée marinée (6 pièces) <i>"Lo Hei", marinated raw yellowtail (6 pieces)</i>	15€
潮式生腌鲜蚝 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€
豚肉鲜虾烧卖 « Siu Mai », raviolis de porc et crevettes à la vapeur, champignons shiitake (2 pièces) <i>"Siu Mai", steamed pork &amp; shrimp dumplings with shiitake mushrooms (2 pieces)</i>	9€
麻辣炸鲜虾丸 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 <b>v</b> 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 (3 pièces) <i>Radish cake with Ibérico ham (3 pieces)</i>	12€
酥炸双色花菜佐宫保酱 <b>v</b> Chou-fleur et brocoli croustillants à la sauce Kung Pao <i>Crispy cauliflower &amp; broccoli with Kung Pao sauce</i>	10€



SENSATION

## 森. 饌菜

### Les Plats de SEN

粤式南乳炸鸡块 Poulet frit au tofu fermenté à la cantonaise <i>Cantonese-style fermented bean curd fried chicken</i>	22€
干邑香烤叉燒 Porc français laqué au Cognac Lheraud <i>Barbecued French pork with Cognac Lheraud</i>	22€
萝卜柱侯牛肉 Bœuf braisé et radis à la sauce Chu Hou <i>Braised beef and radish with Chu Hou sauce</i>	28€
鲜时蔬 v Légumes du jour <i>Mixed vegetables</i>	12€
素豆腐菌菇饭 v Riz végétarien au tofu et aux champignons <i>Vegetarian Tofu and Mushroom Rice</i>	18€
白饭 Riz blanc <i>White rice</i>	4€

### 森. 之艺 L'Incontournable

森哥脆皮烧鸭 Le canard laqué façon SEN (précommande 2 jours à l'avance) <i>SEN style roast duck (pre-order 2 days in advance)</i>	½ 68€ / Entier 130€
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------

### 森. 甜品 Les Douceurs

杨枝甘露 Crème de mangue, pomelo & sagou <i>Chilled mango cream, pomelo &amp; sago</i>	8€
乌龙茶卡士达塔 Tartelette au thé oolong, glace sésame noir <i>Oolong tea tarte, black sesame ice cream</i>	10€
花椒蛋白霜配糖渍热带水果 Meringue au poivre de Sichuan et coulis de fruit exotique <i>Sichuan pepper meringue and exotic fruit coulis</i>	10€