

SET MENU
Découvert

VND 1,200,000** / PAX

STARTER

Sens Beef Tartare

With Truffle Paste, Vietnamese Herbs Oil, Quail Egg,
Crispy Parmesan, Potato Mille Feuille

*Thân Nồi Bò Úc băm, Sốt Tartare, Truffle paste, Trứng Cút,
Phô Mai Parmesan, Bánh Khoai Tây ngàn lớp.*

FISH

Salmon

Ragout of Japanese Soya bean, Pear, Casava root, Clam Sauce.

Ra gu đậu nành Nhật, Lê, Khoai mì và Sốt Nghêu.

MEAT

Local Chicken

Slow-cooked in Hazelnut Butter, Cèpes Mushroom,
Purple Sweet Potato, Lobster Sauce.

Tôm Hùm, Bơ Hạt Phi, Nấm Thông, Khoai Lang Tím, Sốt Kem.

DESSERT

Espresso

Espresso Hazelnut Crumble, Coffee Whipped Ganache,
Rum & Raisin Ice-cream.

Bánh Hạt Phi, Sốt Ganache Cà Phê, Kem Rum - Nho.

SET MENU
Dégustation

VND 2,300,000** / PAX

STARTER

Sens Creamy Foie Gras

Green Apple Chutney, Cinnamon Crumbles, Blackcurrant Jelly.

Foie Gras, Mứt Táo Xanh, Bánh Quế, Thạch Quả Lý Chua Đen.

SALAD

Watermelon

Grilled with Ricotta Cheese, Cucumber, Baby Tomatoes,
Parma Ham, Honey Dressing.

Dưa Hấu Nướng, Phô Mai Ricotta, Dưa leo, Cà Chua Bì,

Dầm Bông Parma Ý, Sốt Mật Ong.

SEAFOOD

Nha Trang Lobster

Slow-cooked in Hazelnut Butter, Cèpes Mushroom,
Purple Sweet Potato, Lobster Sauce.

Tôm Hùm, Bơ Hạt Phi, Nấm Thông, Khoai Lang Tím, Sốt Kem.

MEAT

Duck breast

Mashed Sweet Potato, Fondant Radish, Sour Cherry sauce.

Ức Vịt, Khoai Lang Nghiền, Củ Cải trắng hầm, Sốt Cherry chua.

DESSERT

Citrus

Sablé Breton, Mango Ice-cream.

Sốt Kem Cam Chanh, Kem Xoài.

SET MENU
Business
M A N

VND 3,200,000** / PAX

SOUP

Ravioli

Tiger Prawns & Ricottage cheese

Bánh Xếp Nhân Tôm và Phô Mai Ricottage

STARTER

Sens Salmon Tartare

Tartare Sauce, Caviar & Dalat Young Pickled Vegetables

Cá Hồi, Sốt Tartare, Trứng Cá Caviar và Rau Củ Ngâm Chua

MEAT

Pigeon

Roasted with Foie Gras, Cromesquis Pigeon Legs
& Chestnut, Pigeon Jus

Bò Cầu Nướng, Gan Ngỗng, Bò Cầu và Hạt Dẻ Viên

DESSERT

Ananas

Variation Ananas, Rhum Raisin Ice-cream

Trái Thơm, Kem Rum và Nho