



Chez Sense Eat, le végétal est dans l'assiette et dans la salle

Sense Eat, restaurant italien végétarien, lève le voile sur sa nouvelle décoration végétale et sa nouvelle carte qui épouse avec légèreté et gourmandise la saison sous le signe d'un épicurisme, lui aussi, très « green ».

Sain et gourmand... deux adjectifs qui se réconcilient une nouvelle fois dans cette adresse végétarienne grâce au chef Maurizio Carlucci et sa créativité sans limite. Sa cuisine équilibrée, saine et savoureuse s'exprime dans des plats colorés aux influences résolument italiennes.



La tendance est au « green » et à la fraîcheur avec les beaux jours. Les plats phares de la gastronomie transalpine comme le risotto et les gnocchis se colorent de petits pois, de courgettes ou d'asperges. Le chef compose à la perfection en alliant l'acidité et l'amertume, le croquant et le fondant, le chaud et le froid dans des plats pleins de pep's. La crémeuse Burrata, elle aussi, s'accompagne de jolies couleurs avec une salade russe et de la livèche, pour une assiette pleine de gaieté.

Maurizio Carlucci, utilise beaucoup de fleurs comestibles et plantes aromatiques dans cette cuisine végétarienne inspiratrice. Elles apportent subtilité et saveur dans les différents plats. Ainsi, la carte de saison affiche fièrement des créations avec de l'oxalis, de la menthe sauvage, des fleurs d'acacia, des fleurs de capucines ou encore de l'anis vert. Au-delà de l'aspect gustatif, elles subliment le dressage des assiettes.

L'inspiration ne manque pas, l'Italie rayonne, les produits principalement bios fleurent bon le soleil... et c'est avec plaisir que l'on se laisse séduire par l'univers joyeux et ensoleillé du chef.

Un décor encore plus végétal

A l'occasion des 2 ans du restaurant, la décoration a été repensée dans un style encore plus nature.

Des compositions végétales décorent les murs, des pots de basilic et autres plantes aromatiques sont suspendus ici et là, comme un clin d'œil à cette nature omniprésente, bienveillante et apaisante.

Le mot « Earth » triomphe toujours dans la salle principale afin de rappeler la devise du restaurant « Eat consciously, save the earth ».

Le style végétal se mêle parfaitement à l'élégance du mobilier en bois, le métal brut des luminaires et les couleurs douces.

L'établissement est composé de 3 salles dont une privatisable à la décoration épurée et au cadre apaisant.



Carte printemps – été 2018 - Sense Eat

Antipasti - LES ENTRÉES

Ricotta di Bufala - 16 €

Ricotta fumée au foin de montagne, glace à l'oignon, quinoa soufflé et amandes, fines herbes

Uovo in camicia - 16 €

Oeuf mollet bio, mousse de vieux Parmesan Reggiano Vaches Rouges, shiitakes et eryngiis marinés, crumble de pain aux herbes

La Burrata - 17 €

Burrata di Andria, salade russe et livèche

La Barbabietola - 16 €

Ceviche de betteraves rouges, oignons rouges, olives, amandes sauvages et tapioca

L'Asparago Selvatico- 16 €

Asperges sauvages cuites à l'eau de mer, oignons grelots, pimprenelle et menthe sauvage

I Piselli - 17 €

Les Petits Pois dans tous leurs états et bruschetta de pain à l'ail noir

Agretti - 16 €

Jeunes pousses d'une plante sauvage italienne et ses sauces acidulées, pimentées et fruitées

Primi Piatti - LES PLATS

Risotto Vialone Nano - 24 €

Riso Vialone Nano « Melotti » au safran fumé, petits pois, pistache et anis vert

Il Tofu Bio - 20 €

Tofu bio fumé frit, brocolis rôtis, feuille de sésame pimenté et sauce à l'umeboshi/shiso/citron à l'huile d'olive

Tajarin - 24 €

Spaghetti* maison typique du Piémont, asperges vertes et blanches, fleur d'ail

Cannelloni de Légumes - 21 €

Cannelloni de poireaux farcis de pommes de terre et shiitakes, céleri-rave fondant, sauce au sésame blanc

Gli Gnocchi di Patate - 22 €

Gnocchi de pommes de terre de montagne du Piémont, fèves vertes, menthe et oxalis

Verdure - 19 €

Légumes du marché braisés, pâte d'edamame et cappuccino de fenouil à l'aneth

Tortellini – 22€

Tortellini maison aux amandes, bouillon umami et asperges blanches

Ravioli d'infanzia alla Panna - 22 €

Ravioli maison à l'oignon doux fumé, sauce de crème acidulée, noisette du Piémont, angostura et fenouil sauvage de Sicile

Dolci - LES DESSERTS

Tiramisu al Caffè - 9 €

Au café

Panna Cotta allo Zenzero - 9 €

Gingembre, poire et coulis de dattes

Mille Foglie al Cioccolato - 10 €

Mille-feuille au chocolat, crumble aux graines de pavot et noisettes, glace à la réglisse

La Mela - 9 €

Pommes fondantes, mousse aux noix, glace au chou-fleur

La Barbabietola - 10 €

Betterave rouge au sirop d'hibiscus, nougatine au sésame et glace au chocolat blanc

Gelato fatto in casa - 9 €

Glace maison (2 boules) : vanille, chocolat, pistache, noisette et sorbet de fruits de saison

Café gourmand - 10 €

Formaggi
LES FROMAGES

Assiette de fromages - 12 €

Castelmagno - Gorgonzola doux - Taleggio – Caciocavallo

Parmesan Reggiano 24-32-48 - 14 €

*Trilogie de Parmesan Reggiano Bonat de 24, 32, 48 mois
et vinaigre balsamique Riserva*

Restaurant Sense Eat

39 rue Mazarine
75006 Paris
Tél. : 01.46.34.54.71
www.senseeat.fr

Contacts Presse : Maryse Masse et Thais Le Carrères

Maryse Masse Communication
Tél. : 01 40 54 72 50 ou 06 22 468 468
E-mail : maryse@marysemasse.com
www.marysemasse.com