



SixièmeSens

Restaurant Gastronomique

Au Sixième Sens, la gastronomie s'exprime à travers les cinq sens pour révéler une émotion unique : celle que l'on appelle le sixième sens.

Les cinq sens ouvrent la voie.
Le sixième naît de l'émotion qui reste gravée en vous.



Toucher

Le toucher prolonge l'émotion.

La chaleur d'une assiette, la finesse d'un verre et les matières choisies participent à l'harmonie de votre repas.



Vue

Le premier frisson naît du regard.

Avant la dégustation, l'assiette se dévoile comme une œuvre éphémère. Couleurs, volumes et détails éveillent la curiosité et annoncent l'émotion à venir.



Ouïe

Laissez les saveurs se faire entendre.

Le murmure de la salle, le tintement des verres et le rythme de la cuisine composent une mélodie discrète qui accompagne votre dégustation.



Odorat

Chaque parfum raconte une histoire.

Les arômes s'élèvent, réveillent les souvenirs et invitent à la découverte. Le nez devine déjà ce que le palais s'apprête à savourer.



Goût

L'instant où tout s'accorde.

Chaque bouchée révèle l'harmonie des saveurs, la précision du geste et l'émotion d'une cuisine inspirée.



Sixième Sens

L'émotion, tout simplement.

Lorsque les cinq sens ne font plus qu'un, naît une émotion unique. Celle que l'on emporte avec soi bien après le dernier plat.

Entrées

	Carpaccio de légumes de saison de notre maraîcher ✓ Ferme des Rufaux, texture et fraîcheur végétale	9.5
	Maquereau à la flamme Rhubarbe acidulée, betteraves confites	9.5
	Tarte fine aux tomates confites ✓ Tomates de la ferme des Rufaux, crème ciboulette, échalote, huile végétale	11
	Langoustines rôties au barbecue Cannelloni végétal, fine ratatouille, bisque	10.5
	Raviole aux petits pois, lait de coco & burrata fumée Jaune d'œuf confit à cœur	11.5
	Pressé de foie gras du Sud-Ouest Artichaut, magret de canard fumé	12

Plats

	Filet de bœuf normand Pomme paillasson, aubergine rôtie au four, jus de viande corsé, ail au beurre	31
	Agneau cuit 7 heures Polenta crémeuse, condiments au citron, piment doux, datte & ail noir	26.5
	Lotte de nos côtes juste nacrée Beurre blanc iodé, fleur de courgette	32
	Lieu jaune & moules de bouchot Déclinaison et textures de carottes, réduction marinière	26.5
	Magret de canard de la ferme Durand Mariné et cuit au barbecue, croquant de cuisse confite au miel et épices, mirabelles, jus réduit	29.5
	Suprême de poulet jaune régional Citron, olives, tarte fine à la tomate, jus de cuisson corsé	26.5

Desserts

Assiette de fromages affinés Sélection de notre maître fromager, Maison Jollit		9
	Dôme vanille, noix de pécan Cœur caramel fondant	11
	Soufflé chocolat grand cru Crémeux d'exception à la vanille	12
	Finger café-noisette Glace café	11
	Sphère chocolat blanc Insert framboise, coquelicot & dacquoise	12
	Pomme & Chartreuse Fraîcheur herbacée et gourmande	12
	Tarte abricots rôtis Gelée à la lavande, sorbet lait d'amande	12

L'Avant Sens

Dès 18h - Apéritif Signature
Chaque proposition est servie par deux.

Fine tartelette, tartare de bœuf, caviar	9
Riz croustillant, thon rouge mariné	9
Pizza soufflée, tomates, anchois	6
Houmous au sésame	6
Beignets de légumes	6

Nos temporalités

Composez parmi nos entrées, nos plats et nos desserts, au choix à la carte.
La pré-entrée, le fromage et le pré-dessert sont proposés selon l'inspiration du chef.

Menu 3 Temps

Entrée - Plat* - Dessert

*hors lotte et filet de bœuf

39

Menu 5 Temps

Pré-entrée - Entrée - Plat - Fromages - Dessert

49

Menu 7 Temps

Pré-entrée - Entrée - Plat Poisson - Plat Viande - Fromages - Pré-Dessert - Dessert

62

Accord mets & vins (2 verres) : 16

Accord mets & vins (3 verres) : 24

Accord mets & vins (5 verres) : 39

Menu du Marché

Du lundi au vendredi midi, hors jours fériés

Évolue au fil des saisons, des arrivages et de l'inspiration du Chef.

Découvrez sa composition lors du déjeuner.

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 24

Entrée + Plat + Dessert : 29

Menu Enfant 15

< 10 ans

Lieu jaune & pomme paillason
ou

Suprême de poulet jaune régional

Moelleux au chocolat

Des produits locaux soigneusement sélectionnés auprès de la Ferme des Rufaux, de la Ferme Durand (dans l'Eure) et de la Fromagerie Jollit, sous les Halles du Vieux-Marché, à Rouen.

Option végétarienne disponible sur demande.

@lesixiemesens_rouen
2 rue Thomas Corneille, Rouen

Prix net ttc en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Nos équipes se tiennent à votre disposition pour toute information concernant les allergènes.

