

## Les Entrées

Le Velouté de Petit Pois – Croustillant de Porc –Tome de Wint Pea Soup – Crispy Pork – Cheese Tome from the Farm	17
Le Saumon Fumé par nos Soins - Chèvre Frais - Pommes Vertes Homemade Smoked Salmon - Goat Cheese - Granny Smith Apple	18
Le Poulpe en Tempura–Asperge Croquante–Mayonnaise à l’Ail des Ours Octopus Prepared like a Tempura – Asparagus – Mayonnaise	25
Foie Gras de Canard Maison – Condiment de Saison– Pain Toasté Homemade Duck Foie Gras – Seasonal Condiment – Toasted Bread	26

## Les Viandes

L’Onglet de Veau–Pommes de Terre Croustillantes, Condiment Carotte- Jus à l’Estragon Veal Hanger Steak – Carrot – Potatoes – Terragon Juice	26
Le Filet de Bœuf Français – Mousseline de Ratte du Touquet à la Truffe, Légumes de Saison - Jus Vin Rouge Filet of Beef – Mashed Potatoes Flavored with Truffle – Vegetables – Red Wine Sauce	35
Le Ris de Veau – Crème de Morilles et Conchiglioni Farci à la Ricotta, Épinards et Jambon Bellota Sweet Breads – Pastas with Ricotta, Spinaches, Bellota Ham – Morel Mushrooms Sauce	42



Nos plats sont élaborés dans notre cuisine,  
à partir de produits frais et de saison.

## Les Poissons

Le Pavé de Maigre – Nouilles et Légumes au Wok, Bouillon d’Asiatique 25  
Fillet of Stone Bass – Noodles and Vegetables – Asian Broth

La Queue de Lotte–Condiment Petit Pois – Asperges Vertes, 35  
Emulsion d’un Jus de Crevettes Grises Beurrées  
Monkfish – Mashed Peas – Asparagus – Tiny Shrimps Juice

Le Bar de Ligne–Mousseline de Ratte du Touquet – Beurre aux Câpres 45  
Fillet of Sea Bass Meunière Style – Mashed Potatoes

Suggestion Végétarienne 25  
Vegetarian Dish



## Les Fromages

Assiette de Trois Fromages de la Côte d’Opale 16  
Selection of Local Cheeses

*Sucré Salé* : La Brioche Perdue – Chèvre Chaud Caramel - Spéculoos 18  
Brioche Perdue –Warm Goat Cheese Flavoured with Caramel - Speculoos

## Les Desserts – A commander en début de repas

La Sphère Mangue Chocolat Dulcey – Tartare Mangue Passion 13  
Mango and Chocolate Dessert – Mango and Passion Fruit Tartar

La Tartelette Noisettes – Crème Anglaise à la Vanille 13  
Nuts Tartlet – Vanilla Light Custard Cream

La Panacotta Aux Fruits Rouges – Ecume Coco - Granola 14  
Red Fruits Panacotta – Coco Mousse - Granola

La Pomme Verte Revisitée 14  
Apple Work of Art !

# Le Menu Resonance – 46 €



Le Saumon Fumé par nos Soins - Chèvre Frais,  
Pommes Vertes

Ou

Le Velouté de Petit Pois – Porc Croustillant,  
Tome de Wint

Ou

La Suggestion du Jour



Le Pavé de Maigre – Nouilles et Légumes au Wok,  
Bouillon Asiatique

Ou

L'Onglet de Veau– Pommes de Terre Croustillantes,  
Condiment Carotte - Jus à l'Estragon

Ou

La Suggestion du Jour



La Sphère Mangue Chocolat Dulcey,  
Tartare Mangue Passion

Ou

La Tartelette Noisettes – Crème Anglaise à la Vanille

