

Les Entrées

Le Gaspacho de Tomates – Mozzarella di Bufala – Pesto Basilic Tomato Gazpacho – Mozzarella – Basil Pesto	17
Le Saumon Fumé par nos Soins - Chèvre Frais - Pommes Vertes Homemade Smoked Salmon - Goat Cheese - Granny Smith Apple	18
Le Pâté en Croûte de Canard – Condiment Pêche de Vigne – Mesclun Pâté in a Pastry Crust – Vine Peach Condiment – Mixed Salad Leaves	18
Le Foie Gras de Canard Maison – Condiment de Saison– Pain Toasté Homemade Duck Foie Gras – Seasonal Condiment – Toasted Bread	25
Le Homard de Casier – Caviar d’Aubergine Grillé – Courgette Confitée, Fenouil Croquant -Vinaigrette à la Framboise Lobster – Grilled Eggplant Caviar – Candied Zucchini – Fennel Crunchy Raspberry Vinaigrette	32

Les Viandes

Le Carré de Porc de la Ferme de Tubersent – Mille Feuilles de Légumes, Condiment Carotte, Jus Réduit à la Myrtille Pork Rack from a Local Farm – Millefeuille Layering of Vegetables, Carrot Condiment - Blueberry Juice	26
Le Filet de Bœuf Français – Mousseline de Ratte du Touquet à la Truffe, Asperge Verte, Jus Réduit au Whisky Tourbé Filet of French Beef – Ratte du Touquet Mousseline with Truffle – Green Asparagus Reduced Juice with Peated Whisky	36
Le Filet de Bœuf Français en Version « Rossini » (Rossini Foie Gras Style)	45
Le Ris de Veau – Girolles – Cœur d’Artichaut – Abricot Rôti – Jus à la Verveine Sweet Breads – Girolles Mushrooms – Artichoke Heart – Roasted Apricot – Verbena Juice	45



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

Prix nets exprimés en euros – Taxes et service compris – La liste des allergènes est disponible sur demande

Les Poissons

Le Cabillaud – Lentilles aux Oignons Nouveaux – Sauce Vierge Fillet of Cod – Lentils with Spring Onions – Virgin Sauce	26
Les Gambas Snackées – Linguine à l’Encre de Seiche et Tomates Confites – Bisque Sauteed Gambas – Cuttlefish Ink Linguine and Candied Tomatoes – Seafood Bisque	29
La Lotte – Tomates Anciennes – Chorizo Bellota – Yaourt au Basilic Monkfish – Different Kinds of Tomatoes – Chorizo Bellota – Basil Yogurt Sauce	35
La Suggestion Végétarienne Vegetarian Dish	26



Les Fromages

L’Assiette de Trois Fromages de la Côte d’Opale Selection of Local Cheeses	16
<u>Sucré Salé</u> : La Brioche Perdue – Chèvre Chaud Caramel - Spéculoos Brioche Perdue – Warm Goat Cheese Flavoured with Caramel - Speculoos	18

Les Desserts – A commander en début de repas

La Panacotta aux Fruits Exotiques – Pain de Gênes Noix de Coco Exotic Fruits Panacotta – Coco White Almond Sponge Cake	13
La Tartelette Framboise - Bavaois Framboise - Mousse Cheesecake Rapsberries Tartlet and Bavaois – Cheesecake Mousse	13
Le Sablé Multi Graines – Ganache Montée Cacahuètes – Mousse Caramel ½ Sel Biscuit – Praline – Caramelized Mousse	14
Le Crémeux Chocolat Blanc – Granola – Sorbet Amandes Creamy White Chocolate Mousse – Granola - Almond Sorbet	14

Le Menu Resonance – 46 €



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

Ou

Le Gaspacho de Tomates – Mozarella di Bufala – Pesto Basilic

Ou

Le Pâté en Croute de Canard – Condiment Pêche de Vigne - Mesclun



Le Carré de Porc de la Ferme de Tubersent – Mille Feuilles de Légumes,
Condiment Carotte - Jus Réduit au Cassis

Ou

Le Cabillaud – Lentilles aux Oignons Nouveaux – Sauce Vierge

Ou

La Suggestion du Jour



La Panacotta aux Fruits Exotiques – Pain de Gênes Noix de Coco

Ou

La Tartelette Framboise - Bavarois Framboise et Mousse Cheesecake

Le Menu des Saveurs – 85 €

Inspiration du Chef proposé en 4 services – Disponible Vendredi et Samedi Soir

Nouveau : Le Restaurant est désormais ouvert le dimanche midi !



Prix nets exprimés en euros – Taxes et service compris – La liste des allergènes est disponible sur demande