

## Les Entrées

Le Gaspacho de Courgettes au Basilic – Feta – Jambon Serrano Courgette Gazpacho – Feta Cheese– Raw Ham	17
Le Saumon Fumé par nos Soins - Chèvre Frais - Pommes Vertes Homemade Smoked Salmon - Goat Cheese - Granny Smith Apple	18
Le Melon – Buratta Crémeuse – Lomo Ibérique – Huile de Pistaches Melon – Creamy Buratta – Iberico Lomo – Pistachios Oil	17
Le Foie Gras de Canard Maison – Condiment Abricot Romarin– Pain Toasté Homemade Duck Foie Gras – Seasonal Condiment – Toasted Bread	25
Le Homard de Casier – Avocat – Tomates Anciennes, Brousse de Brebis - Vinaigrette Combava Lobster – Avocado – Tomatoes – Ewe’s Cheeses - Lime Vinaigrette	32

## Les Viandes

Le Magret de Canard – Figue Rôtie, Condiment Betterave, Jus Réduit au Vinaigre de Xéres Duck Breast Fillet – Fig – Beetroot – Xéres Sauce	27
Le Filet de Bœuf Français – Mousseline de Ratte du Touquet à la Truffe, Jeune Carotte Fane - Jus Réduit au Vin Rouge Fillet of French Beef – Ratte du Touquet Mousseline with Truffle – Carrot, Red Wine Juice	36
Le Filet de Bœuf Français en Version « Rossini » (Rossini Foie Gras Style)	45
Le Ris de Veau – Cassolette de Fregola Sarda à la Crème de Girolles, Chutney de Raisins au Sauternes – Jus Infusé à la Sauge Sweet Breads – Pastas with Girolles Mushrooms Creamy Sauce – Grapes – Sage 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 Maigre – Caviar d’Aubergine – Salade de Fenouil – Pousses d’Epinards - Agrumes Filet of Stone Bass – Eggplant – Fennel Salad – Baby Spinaches – Citrus Butter	26
Les Gambas Snackées – Linguine à l’Encre de Seiche et Tomates Confites – Bisque Sautéed Gambas – Squid Ink Linguine and Candied Tomatoes – Seafood Bisque	29
Le Pavé de Thon Snacké – Gnocchi au Basilic – Confitures de Tomates - Parmesan Tuna – Gnocchi Flavoured with Basil – Tomatoes Jam – Parmesan Cheese Thin Lace Biscuit	32
Le Homard de Casier en Version Plat	55
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 Soupe de Fruits Rouges au Basilic – Glace Lavande Red Fruits Soup Flavoured with Basil – Lavande Ice Cream	13
La Tartelette Citron Revisitée – Coulis Citron Vert Lemon Tartlet – Lime Juice	13
La Pavlova aux Fruits Rouges de Saison Red Fruits Pavlova	14
Le Nature Verte (Ganache Montée Amandes, Pommes, Tartare Granny Smith, Céleri, Gingembre) Almond Ganache Cream – Green Apple Tartar – Celeriac - Ginger	14

## Le Menu Resonance – 46 €



Le Saumon Fumé par nos Soins - Chèvre Frais - Pommes Vertes  
Ou  
Le Melon – Burrata Crémeuse – Lomo Ibérique – Huile de Pistaches  
Ou  
Le Gaspacho de Courgettes au Basilic – Féta – Jambon Serrano



Le Magret de Canard – Figue Rôtie – Condiment Betterave,  
Jus Réduit au Vinaigre de Xérès  
Ou  
Le Filet de Maigre – Caviar d’Aubergine – Salade de Fenouil,  
Pousses d’Epinards - Beurre Agrumes  
Ou  
La Suggestion du Jour



La Soupe de Fruits Rouges de Saison – Glace Lavande  
Ou  
La Tartelette Citron Revisitée – Coulis Citron Vert

## Le Menu des Saveurs – 85 €

Inspiration du Chef proposé en 4 services

**Nouveau :** Le Restaurant est désormais ouvert le dimanche midi !

