

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 Filet 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 Fillet 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 – Fêta – 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 !

