

## Les Entrées

La Cassolette d'Escargots de Radinghem – Champignons – Jus à l'Ail Noir Snails From the Local Farm – Mushrooms – Black Garlic Juice	17
Le Saumon Fumé par nos Soins - Chèvre Frais - Pommes Vertes Homemade Smoked Salmon - Goat Cheese - Granny Smith Apple	18
La Terrine de Campagne – Condiment de Saison Homemade Country Style Terrine – Seasoning	16
Le Foie Gras de Canard Maison – Condiment de Saison Homemade Duck Foie Gras – Seasoning	25
La Raviole de Langoustines – Cappuccino de Cèpes Dublin Bay Prawns in a Ravioli – Cep Mushrooms Creamy Soup	24

## Les Viandes

La Cuisse de Canard – Polenta Crémeuse – Choux de Bruxelles - Jus à l'Orange Duck – Creamy Polenta – Brussels Sprouts – Warm Orange Juice	26
La Bavette de Bœuf Angus – Pommes de Terre Sautées – Carotte - Jus Réduit Angus Skirt Steak – Sauteed Potatoes – Carrot - Gravy Sauce	26
Le Filet de Bœuf Français – Mousseline de Ratte du Touquet à la Truffe, Légumes de Saison – Jus Vin Rouge Filet of French Beef – Ratte du Touquet Mousseline with Truffle – Seasonal Vegetables, Red Wine Sauce with Shallots	38
Le Filet de Bœuf Français en Version « Rossini » (Rossini Foie Gras Style)	45
Le Ris de Veau – Risotto Crémeux aux Champignons - Jus au Cidre Sweet Breads – Creamy Mushrooms Risotto – Cider Juice	45

## Les Poissons

Le Cabillaud comme une Bouillabaisse Fillet of Cod Prepared in a Bouillabaisse Style	26
Les Noix de Saint Jacques Snackées – Légumes Anciens – Butternut, Beurre Blanc Vanillé Sautéed Scallops – Vegetables & Butternut – Vanilla White Butter Sauce	29
Le Filet de Turbot – Mousseline de Ratte du Touquet – Beurre Meunière Fillet of Turbot – Ratte du Touquet Mousseline – Lemon Browned Butter	42
La Suggestion Végétarienne Vegetarian Dish	26



## Le Fromage

L'Assiette de Trois Fromages de la Côte d'Opale Selection of Local Cheeses	16
-------------------------------------------------------------------------------	----

## Les Desserts – A commander en début de repas

Le Trois Chocolat sur Biscuit Amandes Milky, White and Dark Chocolate Dessert, Almond Biscuit	13
Le Cheesecake Spéculoos Speculoos Cheesecake	13
L'Eclair Vanille Pécan Vanilla and Pecan Eclair	14
La Ganache Montée Praliné – Crèmeux Citron – Pain de Gênes Chocolat Pralin and Pecan Ganache – Lemon Creamy Mousse – Chocolate Light Almond Sponge Cake	14



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

## Le Menu Resonance – 46 €



Le Saumon Fumé par nos Soins - Chèvre Frais - Pommes Vertes  
Ou  
La Cassolette d'Escargots de Radinghem – Champignons – Jus à l'Ail Noir  
Ou  
La Terrine de Campagne – Condiment de Saison  
Ou  
La Suggestion du Jour



La Cuisse de Canard – Polenta Crémeuse – Choux de Bruxelles - Jus à l'Orange  
Ou  
Le Cabillaud comme une Bouillabaisse  
Ou  
La Suggestion du Jour



Le Cheesecake Spéculoos  
Ou  
Le Trois Chocolats sur Biscuit Amande

## Le Menu des Enfants – 20 €

Les Tenders de Volaille Préparés par le Chef & Pommes de Terre Sautées ou Purée  
Cookie Maison ou Glace

**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