

Les Entrées

Suggestion du jour Today's special	–
Fricassée d'Escargots de Radinghem aux champignons Emulsion à l'ail Fumé Radinghem Snail Fricassee with Mushrooms - Smoked Garlic Emulsion	16
Saumon Fumé par nos Soins - Chèvre de Montreuil – Pommes Vertes Homemade Smoked Salmon - Goat Cheese - Granny Smith Apple	18
Foie Gras de Canard Maison - Condiment Poire Epicées – Poire Pochée Homemade Duck Foie Gras - Seasoning –Poached Pear in Red Wine	22
Saint-Jacques en Carpaccio – Déclinaison de Betterave – Chips de Coppa Scallops Carpaccio – Beetroot – Coppa	20

Les Viandes

Suggestion du jour Today's special	–
Pluma de Porc – Lentilles au Jus – Condiment échalotes au vin rouge Pork Pluma – Lentils – Shallots Condiment with Red Wine	26
Ris de Veau – Topinambour – Crosnes – Jus Infusé au Café Sweetbread – Jerusalem Artichoke – Crosnes – Juice Flavoured with Coffee	38
Faux-Filet de Bœuf « Black Pearl » Maturé 45 Jours – Endives braisées Pressé de Pommes de terre – Champignons de saison Black Pearl Sirloin Steak Aged for 45 Days – Millefeuille Layering of Potatoes – Mushrooms	39



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

Les Poissons

Suggestion du jour Today's special	–
Filet de Cabillaud – Patates Douces – Saucisse de Morteau Beurre Spéculoos Cod Fish – Sweet potatoes – Morteau Sausage - Speculoos Butter	26
Saint-Jacques Snackées – Condiment Chou-Fleur Chocolat Blanc Salsifis en Chapelure de Noisettes – Crème de Champignons Truffé Scallops –Cauliflower Flavoured with White Chocolate - Truffled mushroom cream	32
Sole Meunière – Mousseline de Ratte du Touquet Dover Sole – Mashed “Ratte” Potatoes	46
Suggestion Végétarienne Vegetarian Dish	25



Les Fromages

Assiette de Fromages de la Région Selection of Local Cheeses	16
---	----

Les Desserts – A commander en début de repas

Crème Brulée Vanille – Biscuit Champagne Vanilla Custard Cream – Champagne Biscuit	12
Pavlova Chocolat Noir – Biscuit Cacao Dark Chocolate Pavlova – Cocoa Biscuit	12
Crèmeux Café & Chocolat Noir – Biscuit Amande Creamy Coffee & Dark Chocolate – Almond Biscuit	14
Baba au Rhum Fruits Exotiques Baba au Rhum – Exotic Fruits	14



Le Menu Resonance – 42 € ttc



La Suggestion du Jour

Ou

Le Saumon Fumé Par Nos Soins

Chèvre de Montreuil/Mer – Pomme Granny Smith

Ou

Fricassée d'Escargots de Radinghem aux Champignons

Emulsion à l'ail fumé

La Suggestion du Jour

Ou

Pluma de Porc – Lentilles – Condiment Echalotes au Vin Rouge

Ou

Filet de Cabillaud – Patates Douces – Saucisse de Morteau

Beurre Spéculoos

Pavlova Chocolat Noir – Biscuit Cacao

Ou

Crème Brulée Vanille – Biscuit Champagne



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