

## Les Entrées

Croustillant d'Effiloché de Canard -Carotte Gingembre -Vinaigrette Orange Warm Shredded Duck in Crispy Pastry – Ginger Carrot – Orange Dressing	17
Saumon Fumé par nos Soins - Chèvre Frais - Pommes Vertes Homemade Smoked Salmon - Goat Cheese - Granny Smith Apple	18
Foie Gras de Canard Maison – Condiment de Saison – Pain Toasté Homemade Duck Foie Gras – Seasonal Condiment – Toasted Bread	24
Ramen de Langoustines – Œuf Mollet Mariné Sauce Soja, Bouillon Thai Langoustines Ramen– Marinated Soft-Boiled Egg with Soy – Thai Broth	26

## Les Viandes

Epaule d'Agneau Fondante – Bulgour au Jus – Embeurré de Chou Rouge Shoulder of Lamb – Bulgur Flavoured with Juice – Buttered Red Cabbage	26
Filet de Bœuf Black Pearl Maturé 200g – Condiment Céleri Torréfié Artichaut Poivrade - Sucrine Braisée Fillet of Beef – Celeriac Condiment – Artichoke “Poivrade” – Braised Salad	45
Cœur de Ris de Veau Poêlé – Mousseline de Ratte du Touquet Champignons de Saison - Jus Vin Jaune Calf Sweetbread – Mashed Potatoes – Mushrooms - Wine Juice	45



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

## Les Poissons

Filet de Merlu – Lentilles Vertes du Puy à la Crème de Saint Jacques Fillet of Hake – Green Lentils from “Le Puy” with a Scallop Creamy Sauce	25
Noix de Saint Jacques – Vitelotte Vanillée – Gel Citron Brulé Tagliatelle de Carotte de Couleur à l’Huile de Pistache Scallops – Vanilla Vitelotte – Lemon Gel - Carrot Tagliatelle with Pistachio Oil	30
Sole Meunière – Mousseline de Ratte du Touquet Dover Sole – Mashed “Ratte” Potatoes	45
Suggestion Végétarienne Vegetarian Dish	25



## Les Fromages

Assiette de Trois Fromages de la Côte d’Opale Selection of Local Cheeses	16
Brioche Perdue – Chèvre Chaud Caramel - Spéculoos Brioche Perdue –Warm Goat Cheese Flavoured with Caramel - Speculoos	16

## Les Desserts – A commander en début de repas

Île Flottante à la Vanille de Madagascar – Noisettes Caramélisées Floating Island with Madagascar Vanilla	14
Crèmeux Chocolat – Croquant Praliné – Pain de Gênes Chocolat Chocolate Dessert – Crunchy Praline – Light Almond Chocolate Sponge Cake	14
Entremet Chocolat au Lait & Cœur passion Milky Chocolate & Passion Fruit Dessert	14
Pavlova à la Framboise Raspberries Pavlova	14

## Le Menu Resonance – 45 € ttc



La Suggestion du Jour

Ou

Le Saumon Fumé Par Nos Soins,  
Chèvre Frais – Pommes Vertes

Ou

Le Croustillant d'Effiloché de Canard,  
Carotte Gingembre – Vinaigrette Orange

---

La Suggestion du Jour

Ou

L'Epaule d'Agneau Fondante – Boulgour au Jus,  
Embeurré de Chou Rouge

Ou

Le Filet de Merlu,  
Lentilles verte du Puy à la Crème de Saint Jacques

---

L'Île Flottante à la Vanille de Madagascar,  
Noisettes Caramélisées

Ou

Le Crémeux Chocolat – Croquant Praliné,  
Pain de Gênes Chocolat

