

Les Entrées

Asperges Blanches – Mignon de Porc Fumé – Sauce Ravigote White Asparagus – Smoked Filet Mignon of Pork – Fresh Herbs Sauce	17
Saumon Fumé par nos Soins - Chèvre Frais - Pommes Vertes Homemade Smoked Salmon - Goat Cheese - Granny Smith Apple	18
Tartare de Daurade au Combawa, Gaspacho de Betterave au Xérès - Gel Oignon Rouge Sea Bream Tartar & Combawa – Beetroot Gaspacho with Xeres - Red Onion Sauce	20
Raviole Ouverte de Gambas – Légumes Croquants – Bouillon Thaï Prawns Ravioli – Crunchy Vegetables – Thai Broth	23
Foie Gras de Canard Maison – Condiment Rhubarbe – Pain Toasté Homemade Duck Foie Gras – Rhubarb Condiment – Toasted Bread	25

Les Viandes

Suprême de Volaille Jaune – Patates Douces – Carottes - Sauce Albufera Chicken Breast – Sweet Potatoes – Carrots - Port Madere Cognac & Foie Gras Sauce	26
Picanha de Bœuf Angus – Pommes de Terre Sautées au Thym, Chimichurri Angus Beef Picanha 200g – Potatoes & Thyme - Parsley, garlic, olive oil, Red Piment Sauce	28
Cœur de Ris de Veau – Asperges Vertes de la Vallée de la Ternoise, Champignons Eryngii - Mousseline de Ratte du Touquet - Crème de Morilles Sweetbreads – Green Asparagus - Eryngii Mushrooms – Morel Mushroom Creamy Sauce	45
Filet de Bœuf Black Pearl Maturé 200g en Croûte d'Oignons Nouveaux, Lentilles Vertes du Puy - Navet Confit au Miel – Jus à la Sauge Filet of Black Beef in New Onion Crust – Lentils - Turnip & Honey – Sage Juice	45



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

Les Poissons

Rouget Grondin – Casarecce à la Bisque de Crustacés – Tomates Confites 25
Rouget Gurnard – Pasta Flavoured with Shellfish Bisque, Sweet Tomatoes & Spinaches

Turbot Sauvage de Petit Bateau – Pommes de Terre de Noirmoutier Confites
Jus Marinière aux Coques - Aster Maritime 42
Filet of Wild Turbot – Noirmoutier Potatoes - Marinière Juice with Cockles

Sole Meunière – Mousseline de Ratte du Touquet 45
Dover Sole – Mashed “Ratte” Potatoes

Suggestion Végétarienne 25
Vegetarian Dish



Les Fromages

Assiette de Trois Fromages de la Côte d’Opale 16
Selection of Local Cheeses

Brioche Perdue – Chèvre Chaud Caramel - Spéculoos 18
Brioche Perdue – Warm Goat Cheese Flavoured with Caramel - Speculoos

Les Desserts – A commander en début de repas

Compotée de Rhubarbe Fraises– Jus Fruits Rouges – Crumble Pécan 14
Stewed Rhubarb & Strawberries - Red Fruits – Pecan Crumble

Biscuit Moelleux Amande - Croquant Pistache & Chocolat Blanc 14
Crunchy Pistachio & White Chocolate – Almond Sponge Cake

Tarte Tatin Servie Tiède – Glace Vanille 15 minutes d’attente 15
Warm Tatin Tart – Vanilla Ice Cream

Profiteroles – Glace Fève Tonka 15
Profiteroles – Tonka Bean Ice Cream

Le Menu Resonance – 45 € ttc



La Suggestion du Jour

Ou

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

Ou

Les Asperges Blanches – Mignon de Porc Fumé
Sauce Ravigote

La Suggestion du Jour

Ou

Le Suprême de Volaille Jaune – Patates Douces
Sauce Albufera

Ou

Le Rouget Grondin – Casarecce à la Bisque de Crustacés
Tomates Confites - Pousses d'Épinard

La Comptée de Rhubarbe Fraises – Jus Fruits Rouges
Crumble Pécan

Ou

Le Biscuit Moelleux Amande
Croquant Pistache & Chocolat Blanc

