

Les Entrées

La Crème de Potimarron – Œuf Parfait – Coppa – Noisettes Torréfiées Pumpkin Creamy Soup – Low Cooked Temperature Egg– Coppa - Nuts	16
Le Saumon Fumé par nos Soins - Chèvre Frais - Pommes Vertes Homemade Smoked Salmon - Goat Cheese - Granny Smith Apple	18
Le Foie Gras de Canard Maison – Condiment de Saison– Pain Toasté Homemade Duck Foie Gras – Seasonal Condiment – Toasted Bread	25
La Raviole de Langoustines – Cappuccino de Cèpes Dublin Bay Prawns in a Ravioli – Cep Mushrooms Creamy Soup	24

Les Viandes

Le Suprême de Volaille de Wirwignes – Condiment Carotte Rôtie au Curcuma, Choux Romanesco – Jus d'un Poulet Rôti Crémé Breast of Chicken from the Farm – Roasted Carrot Flavoured with Curcuma, Romanesco Cabbage –Creamy Sauce	26
Le Filet de Bœuf Français – Mousseline de Ratte du Touquet à la Truffe, Légumes de Saison – Sauce Marchand de Vin Fillet 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 – Condiment Butternut – Champignons de Saison, Jus de Légumes Anciens Sweet Breads – Butternut Condiment – Seasonal Mushrooms – Old Vegetables 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 Lieu Jaune – Choux au Lard – Sauce Genevoise Fillet of Pollack – Cabbage and Bacon – Genevese sauce	26
Les Gambas Snackées – Nouilles Odon – Légumes Thai, Bouillon de Crevettes Grises aux Saveurs d'Asie Sautéed Gambas – Odon Noodles – Vegetables & Shrimps Broth with Asian Flavours	28
Le Filet de Turbot – Mousseline de Ratte du Touquet – Beurre Meunière Fillet of Turbot – Ratte du Touquet Mousseline – Lemon Brownd Butter	42
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	16

Les Desserts – A commander en début de repas

Les Crémeux Chocolat au Lait & Passion posés sur son Sablé Breton Creamy Milk Chocolate and Passion Fruit Dessert – Shortbread	13
Le Saint Honoré Flaky Pastry Cake with Caramelized Cream and Whipped Cream	13
La Sphère au Goût Café et Chocolat Dulcey Coffee and Chocolate Dessert	14
L'assiette Autour de la Pistache (Mousse Pistache, Crémeux, Biscuit et Boule Pistache) Pistachio Work of Art (Pistachio Mousse – Praline and Pistachio Cream– Pistachio Biscuit)	14

Le Menu Resonance – 46 €



Le Saumon Fumé par nos Soins - Chèvre Frais - Pommes Vertes
Ou
La Crème de Potimarron – Œuf Parfait – Coppa – Noisettes Torréfiées
Ou
La Suggestion du Jour



Le Suprême de Volaille de Wirwignes – Choux Romanesco,
Condiment Carotte Rôtie au Curcuma – Jus d'un Poulet Rôti Crémé
Ou
Le Filet de Lieu Jaune – Choux au Lard – Sauce Genevoise
Ou
La Suggestion du Jour



Le Saint Honoré
Ou
Les Crémeux Chocolat au Lait & Passion posés sur son Sablé Breton

Le Menu des Enfants – 20 €

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

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