

LES ENTRÉES

Le Pâté en croûte de Canard - Pistache - Condiment Figue - Mesclun Duck Pâté en Croûte with Pistachios - Fig Condiment - Mesclun Salad	17
Le Saumon Fumé par nos Soins - Chèvre Frais - Pommes Vertes Homemade Smoked Salmon - Fresh Goat Cheese - Green Apples	18
Les Escargots au Jus et à l'Ail - Espuma Champignons - Croûtons Snails with Garlic Sauce - Mushroom Foam - Croutons	20
Le Poulpe Grillé aux Aromates - Tomates Anciennes, Mayonnaise au Citron Vert et Basilic Grilled Octopus with Herbs - Heirloom Tomatoes - Lime Mayonnaise and Basil	29
Le Foie Gras de Canard Maison - Condiment de Saison - Pain Toasté Homemade Duck Foie Gras - Peach Condiment - Toasted Bread	25

LES VIANDES

Le Suprême de Volaille de Wirwignes - Riz Vénéré, Lait de Coco Curry - Carotte Fondante Wirwignes Chicken Supreme - Black Venus Rice - Coconut Curry Sauce - Tender Carrot	26
La Suggestion du Jour Today's Special	26
Le Filet de Boeuf Français - Crème de Girolles, Pressé de Pommes de Terre Croustillantes à L'Ail Noir French Beef Fillet- Chanterelle Creamy Sauce-Crispy Pressed Potatoes with Black Garlic	39
Le Ris de Veau aux Écrevisses - Mousseline de Ratte du Touquet, Légumes de Saison - Jus Terre et Mer Veal Sweetbread with Crayfish - Ratte Potatoes Purée - Seasonal Vegetables Land and Sea Sauce	48
Le Filet de Boeuf Français Rossini - Crème de Girolles, Pressé de Pommes de Terre Croustillantes à L'Ail Noir French Beef Fillet Rossini - Chanterelle Cream - Crispy Pressed Potatoes with Black Garlic	49

LES POISSONS

Le Lieu Jaune - Lentilles Beluga aux Tomates Confites, Crème de Carottes au Cumin Pollock - Beluga Lentils with Sun-Dried Tomatoes - Carrots Creamy Sauce with Cumin	26
Les Gambas Snackées - Pennes aux Légumes, Sauce tomate Basilic - Pesto Sautéed Prawns - Pennes with Confit Summer Vegetables - Tomato & Basil Sauce	29
Le Filet de Turbot - Chou Rouge Confit au Miel du Golf du Touquet, Lard Colonnata - Jus à la Truffe Fillet of Turbot - Honey-Glazed Red Cabbage from Le Touquet Golf - Colonnata Lardo, Truffle Jus	44
Mini Pennes aux Légumes et à la Truffe - Burrata Crémeuse Mini Penne Pastas with Vegetables and Truffle - Creamy Burrata	26



LE FROMAGE

L'Assiette de Trois Fromages de la Côte d'Opale The Plate of Three Cheeses from the Opal Coast	16
---	----

LES DESSERTS

L'Entremets Pêche Framboise - Tartare de Pêche - Sablé Amande Almond and Raspberry Dessert - Peach Tartare - Almond Biscuit	12
Souvenir d'un Millefeuilles - Ganache Montée Tonka - Fraises et Figs Figs & Strawberries Mille-Feuille - Whipped Tonka Ganache	12
Comme une Île Flottante - Vanille de Papouasie Floating Island - Meringue & Vanilla Ice Cream	13
La Panna Cotta Riche en Chocolat et son Sorbet Chocolate Panna Cotta with Sorbet	13



LE MENU RESONANCE - 46.00€

Le Pâté en croûte de Canard - Pistache - Condiment Figue - Mesclun
Duck Pâté en Croûte with Pistachios - Fig Condiment - Mesclun Salad

Ou

Le Saumon Fumé par nos Soins - Chèvre Frais - Pomme Verte
Homemade Smoked Salmon - Fresh Goat Cheese - Green Apple

Ou

La Suggestion du Jour
Today's Starter Special



Le Suprême de Volaille de Wirwignes - Riz Vénéré,
Lait de Coco Curry - Carotte Fondante
Chicken Breast - Black Rice - Coconut Curry Sauce - Carrot

Ou

Le Filet de Lieu Jaune - Lentilles Beluga aux Tomates Confites
aux Oignons Nouveaux - Crème de Carottes au Cumin
*Fillet of Pollock - Beluga Lentils with Sun-Dried Tomatoes,
Carrots Creamy Sauce with Cumin*

Ou

La Suggestion du Jour
Today's Special



L'Entremets Pêche Framboise - Tartare de Pêche - Sablé Amande
Almond and Raspberry Dessert - Peach Tartare - Almond Biscuit

Ou

Souvenir d'un Millefeuilles - Ganache Montée Tonka - Fraises et Figs
Figs & Strawberries Mille-Feuille - Whipped Tonka Ganache

LE MENU ENFANT - 20.00€

Le Tenders de Volaille - Pommes de Terre Sautées ou Purée

&

Cookie Maison ou Glace 2 boules

NOUVEAU: *La Table du Manoir est désormais ouverte le Dimanche Midi*