

LES ENTRÉES

La Terrine de Campagne - Condiment de Saison - Pain Toasté Country-style Terrine - Seasonal Condiment - Toasted Bread	17
Le Saumon Fumé par nos Soins - Chèvre Frais - Pommes Vertes Homemade Smoked Salmon - Fresh Goat Cheese - Green Apples	18
La Soupe de Panais à l'Huile de Noisette - Saucisse Fumée Parsnip Soup with Hazelnut Oil - Smoked Sausage	16
Le Poulpe Grillé - Butternut - Vinaigrette au Chorizo Grilled Octopus - Butternut Squash - Chorizo Vinaigrette	26
Le Foie Gras de Canard Maison - Condiment de Saison - Pain Toasté Homemade Duck Foie Gras - Seasonal Condiment - Toasted Bread	25

LES VIANDES

La Cuisse de Volaille Braisée aux Champignons - Mousseline de Ratte du Touquet - Jus Crémé Braised Chicken Osso Buco with Mushrooms - Ratte du Touquet Potato Purée Creamy Jus	26
La Suggestion du Jour Today's Special	26
L'Entrecôte - Pommes de Terre Sautées - Sauce Marchand de Vin Rib eye Steak - Sautéed Potatoes - Red Wine Shallot Sauce	29
Le Filet de Boeuf Français - Polenta Croustillante, Sauce Foie Gras French Beef Tenderloin - Crispy Polenta - Foie Gras Sauce	39
Le Ris de Veau - Patates Douces - Champignons Sauvages, Guanciale - Jus Réduit Sweetbreads - Sweet Potatoes - Wild Mushrooms - Guanciale - Reduced Jus	48
Le Filet de Boeuf Français Rossini - Polenta Croustillante, Sauce Foie Gras French Beef Fillet Rossini - Crispy Polenta - Foie Gras Sauce	49

LES POISSONS

La Pêche du Jour - Lentilles aux Oignons Nouveaux, Crème de Noix de Saint Jacques Weever Fish Fillet - Sautéed Spinaches - Capers Butter	26
Les Noix de Saint-Jacques - Autour de la Carotte, Copeaux de Haddock - Beurre d'Agrumes Scallops - Variations on Carrot - Smoked Haddock Shavings - Citrus Butter	30
Le Saint Pierre Façon Meunière - Coques - Endive Braisée, Mousseline de Ratte du Touquet Saint Pierre Meunière - Cockles - Braised Endive, Ratte du Touquet Potato Mousseline	45

LE FROMAGE

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

LES DESSERTS

Le Croquant Chocolat au Lait Praliné - Ganache Montée Spéculoos, Crème Anglaise Vanille - Biscuit Nature Milk Chocolate and Praline Crunch - Speculoos Whipped - Ganache, Vanilla Crème Anglaise - Plain Sponge	12
Le Biscuit Coco et son Crèmeux aux Fruits Exotiques Coconut Sponge Cake with Exotic Fruit Cream	12
Le Crèmeux au Chocolat Dulce - Eclats de Brownie Dulce Chocolate Cream - Brownie Pieces	13
Sur l'Idée d'un Riz au Lait au Caramel Inspired by Caramel Rice Pudding	13



LE MENU RESONANCE - 46.00€

La Terrine de Campagne - Condiment de Saison - Pain Toasté
Country-style Terrine - Seasonal Condiment - Toasted Bread

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

.....

La Cuisse de Volaille Braisée aux Champignons,
Mousseline de Ratte du Touquet - Jus Crémé
*Braised Chicken Osso Buco with Mushrooms,
Ratte du Touquet Potato Purée - Creamy Jus*

Ou

La Pêche du Jour - Lentilles aux Oignons Nouveaux,
Crème de Noix de Saint Jacques
Weever Fish Fillet - Sautéed Spinaches - Capers Butter

Ou

La Suggestion du Jour
Today's Special

.....

Le Croquant Chocolat au Lait Praliné - Ganache Montée Spéculoos,
Crème Anglaise Vanille - Biscuit Nature
*Milk Chocolate and Praline Crunch - Speculoos Whipped - Ganache,
Vanilla Crème Anglaise - Plain Sponge*

Ou

Le Biscuit Coco et son Crémeux aux Fruits Exotiques
Coconut Sponge Cake with Exotic Fruit Cream

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

Prix nets exprimés en Euros - Taxes & Service Compris - La Liste des Allergènes est disponible sur demande