

LES ENTRÉES

La Terrine de Poissons - Jeunes Pousses d'Épinards, Mayonnaise Citronnée aux Herbes fraîches Fish Terrine - Young Spinach Leaves - Mayonnaise Flavoured with Lemon	17
Les Asperges - Sot l'y laisse de Volaille Confits - Pesto Ail des Ours Asparagus - Confit Turkey Oyster Cuts - Wild Garlic	18
Le Saumon Fumé par nos Soins - Chèvre Frais - Pommes Granny Homemade Smoked Salmon - Fresh Goat Cheese - Green Apples	18
Le Foie Gras de Canard Maison - Condiment Rhubarbe - Pain Toasté Homemade Duck Foie Gras - Seasonal Condiment - Toasted Bread	25
Les Langoustines Snackées - Velouté de Petits Pois - Ricotta Langoustines - Pea Soup- Ricotta with Olive Oil	26

LES VIANDES

L'Onglet de Veau - Polenta Crémeuse - Légumes Printaniers, Jus Réduit - Vinaigrette d'Herbes Veal Hanger Steak - Creamy Polenta - Spring Vegetables Reduced Juice - Herb Vinaigrette	26
La Suggestion du Jour Today's Special	26
Le Filet de Bœuf Français - Pommes Boulangères - Lard Colonatta, Jus à la Truffe French Beef Fillet - Unctuous Potatoes - Colonnata Lardo, Truffle Juice	39
Le Carré d'Agneau - Asperges de Saison - Patates Douces, Crème de Morilles Rack of Lamb - Seasonal Asparagus - Sweet Potato - Morel Cream	42
Le Filet de Bœuf Français Rossini - Pommes Boulangères, Lard Colonatta - Jus à la Truffe French Beef Fillet Rossini - Unctuous Potatoes - Colonnata Lardo - Truffle Juice	49

LES POISSONS

Le Filet de Merlu en Croute d'Herbes - Epinards Façon Meunière, Espuma de Carotte Citron Vert Herb-Crusted Hake Fillet - Meunière Spinaches - Carrot & Lime Espuma	26
Le Filet de Saint-Pierre - Mousseline de Ratte du Touquet, Beurre Citronné aux Câpres John Dory Fillet - Ratte Potatoes Mousseline - Caper Lemon Butter	42
Le Filet de Turbot - Printanière de Légumes, Pommes de Terre de Noirmoutier - Bisque d'Etrilles Turbot Fillet - Spring Vegetables - Noirmoutier Potatoes - Brown Crab Bisque	46

LE VÉGÉTARIEN

Les Frégola Sarda aux Légumes de Saisons - Pesto à l'ail des Ours Fregola Sarda with Seasonal Vegetables - Wild Garlic Pesto	27
---	----

LE FROMAGE

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

LES DESSERTS

Citron Yuzu et Orange - Biscuit Moelleux et Sablé Breton - Sorbet Yuzu Lemon and Orange - Biscuit and Creamy Mousse - Lemon Sorbet	12
Streusel Rhubarbe et Fraises de Saison Rhubarb and Strawberries - Crumble	12
Comme un Oeuf à la Coque & Mouillettes - Dulce - Vanille - Mangue Vanilla Pannacotta - Dulce Chocolate - Mango	14
Le Croquants Trois Chocolats- Fruits Secs Torréfiés - Glace Chocolat Lovely Three Chocolate Crispy Dessert - Dried Fruits - Chocolate Ice Cream	14



LE MENU RESONANCE - 48.00€

L'Amuse-Bouche du Marché



La Terrine de Poissons- Jeunes Pousses d'Epinars,
Mayonnaise Citronnée aux Herbes fraîches
Fish Terrine - Young Spinach Leaves - Mayonnaise Flavoured with Lemon

Ou

Les Asperges - Sot l'y laisse de Volaille Confits - Pesto Ail des Ours
Asparagus - Confit Turkey Oyster Cuts - Wild Garlic Pesto

Ou

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



L'Onglet de Veau - Polenta Crémeuse - Légumes Printaniers,
Jus Réduit Vinaigrette d'Herbes
*Veal Hanger Steak - Creamy Polenta - Spring Vegetables,
Reduced Juice - Herbs Vinaigrette*

Ou

Le Filet de Merlu en Croute d'Herbes - Epinars Meunière,
Espuma de Carotte Citron Vert
Herb-Crusted Hake Fillet - Meunière Spinach - Carrot & Lime Espuma

Ou

La Suggestion du Jour
Today's Special



Citron Yuzu et Orange - Biscuit Moelleux et Sablé Breton - Sorbet Yuzu
Lemon Yuzu and Orange - Biscuit and Creamy Mousse - Lemon Sorbet

Ou

Streusel Rhubarbe et Fraises de Saison
Rhubarb and Strawberries - Crumble

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*