



Entrées - Starters

| | |
|---|------------|
| Saumon Fumé Maison, Gel Granny & Concombre, Chèvre | 17€ |
| <i>Smoked Salmon, Granny Smith Gel, Cucumber & Goat Cheese</i>  | |
| Île Flottante au Parmesan, Gaspacho de Petit Pois, Lard | 17€ |
| <i>Parmesan Floating Island, Pea Gaspacho & Bacon</i>  | |
| Sashimi de Dorade, Légumes Croquants, Vinaigrette au Timut | 18€ |
| <i>Sea Bream Sashimi, Crunchy Vegetables & Timut Pepper Vinaigrette</i>  | |
| Foie Gras Mariné au Cacao & Sauternes, Condiment Rhubarbe | 25€ |
| <i>Cocoa & Sauternes Marinated Foie Gras, Rhubarb Condiment</i>  | |
| Lobster Roll brioché, Avocat, Mangue, Mayonnaise Wasabi | 27€ |
| <i>Brioche Lobster Roll Avocado, Mango, Wasabi Mayonnaise</i> | |

Suggestion Végétarienne – Vegetarian

| | |
|--|------------|
| Tortiglioni au Pesto, Burrata, Tomates Confites | 27€ |
| <i>Tortiglioni with Pesto, Burrata, Candied Tomatoes</i> | |

Viandes – Meat

| | |
|---|------------|
| Magret de Canard, Purée de Vitelotte, Fraises, Jus Balsamique | 27€ |
| <i>Duck Breast, Vitelotte Mashed Potatoes, Strawberries, Balsamic Juice</i>  | |
| Bœuf, Riz de Camargue, Légumes, Jus au Romarin | 39€ |
| <i>Beef Fillet, Camargue Rice, Vegetables, Rosemary Juice</i>  | |
| Ris de Veau, Oignons, Shitakés, Carottes, Jus au gingembre | 46€ |
| <i>Sweetbreads, Onion Condiment, Shiitakes, Carrots, Ginger Sauce</i>  | |
| Bœuf Rossini, Riz de Camargue, Légumes, Jus au Romarin | 49€ |
| <i>Rossini Beef Fillet, Camargue Rice, Vegetables, Rosemary Juice</i>  | |

 Sans Gluten

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



Poissons – Fish

| | |
|---|------------|
| Maigre, Aioli de Courgette, Amandes, Beurres d’Agrumes | 26€ |
| <i>Stone Bass, Zucchini Aioli, Almond, Citrus Butter</i>  | |
| Langoustines, Aubergine, Yaourt Grec de Citron et d’Herbes | 45€ |
| <i>Dublin Bay Prawns, Eggplant, Greek Lemon and Herb Yogurt</i>  | |
| Turbot Rôti, Purée de Chou-Fleur au Miso, Fenouil | 48€ |
| <i>Roasted Turbot, Cauliflower Purée with Miso, Fennel</i>  | |

Fromage–Cheese

| | |
|--|------------|
| L’assiette de 3 Fromages de la Côte d’Opale | 16€ |
| <i>The Plate of 3 Cheeses from the Opale Coast</i> | |

Desserts

| | |
|--|------------|
| Entremets Pistache, Confit Fraise et Sorbet | 12€ |
| <i>Pistachio Entremet, Candied Strawberry and his Sorbet</i> | |
| Crèmeux Pêche de Vigne, Mousse au Champagne, Sorbet | 12€ |
| <i>Peach Creamy Dessert, Champagne Mousse, and Almond Shortbread</i> | |
| Jus Fraise, Crèmeux Fraise, Crumble, Sorbet Violette | 14€ |
| <i>Strawberry Juice and Creamy Mousse, Crumble, Violet Sorbet</i> | |
| Financier Chocolat, Panacotta Dulcey, Glace Vanille | 14€ |
| <i>Chocolate Financier, Dulcey Panna Cotta, Vanilla Ice Cream</i> | |

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



Le Menu Resonance

48€ TTC

L'Amuse-Bouche du Marché

Saumon Fumé Maison, Gel Granny & Concombre, Chèvre

Smoked Salmon, Granny Smith Gel, Cucumber & Goat Cheese

Île Flottante au Parmesan, Gaspacho de Petit Pois, Lard

Parmesan Floating Island, Pea Gazpacho & Bacon

Sashimi de Dorade, Légumes Croquants, Vinaigrette au Timut

Sea Bream Sashimi, Crunchy Vegetables & Timut Pepper Vinaigrette

Magret de Canard, Purée de Vitelotte, Fraises, Jus Balsamique

Duck Breast, Vitelotte Mashed Potatoes, Strawberries, Balsamic Juice

Maigre, Aioli de Courgette, Amandes, Beurres d'Agrumes

Stone Bass, Zucchini Aioli, Almonds, Citrus Butter

Entremets Pistache, Confit Fraise et Sorbet

Pistachio Roll, Candied Strawberry and Strawberry Sorbet

Crèmeux Pêche de Vigne, Mousse au Champagne, Sorbet

Peach Creamy Dessert, Champagne Mousse, and Almond Shortbread

Le Menu Enfant 20.00€

Tenders de Volaille - Pommes de Terre Sautées ou Purée Maison

Cookie aux Pépites de Chocolat ou Glace 2 boules

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