



Entrées - Starters

Saumon Fumé Maison, Gel Granny, Chèvre Frais	17€
<i>Smoked Salmon, Granny Smith Gel, Goat Cheese</i> 	
Gaspacho de Tomates, Poivrons, Fraises, Mozzarella, Pistou	17€
<i>Tomato, Bell Pepper & Strawberry Gazpacho with Mozzarella, Pistou</i> 	
Tataki de Bœuf, Carotte de Couleur, Mayonnaise au Sésame	18€
<i>Beef Tataki, Carrots, Sesame Mayonnaise</i> 	
Melon, Brésaola, Féta, Pistache Torréfiée	18€
<i>Melon, Bresaola, Feta, Toasted Pistachios</i> 	
Foie Gras Mariné au Cacao & Sauternes, Condiment Cerise	25€
<i>Cocoa & Sauternes Marinated Foie Gras, Cherry Condiment</i> 	
Lobster Roll Brioché, Sorbet Tomato Basilic Timut, Avocat	29€
<i>Lobster Brioche Bun, Tomato, Basil & Timut Pepper Sorbet, Avocado</i>	

Viandes – Meat

Volaille, Ecrasé de Pommes de Terre, Haricots, Vinaigrette	27€
<i>Grilled Chicken Breast Breast, Mashed Potatoes, Green Beans, Vinaigrette</i> 	
Bœuf, Purée de Tomates, Frites de Polenta, Jus d'Estragon	39€
<i>Beef Fillet, Mashed Tomato, Polenta Fries, Eggplant, Tarragon Juice</i> 	
Ris de Veau, Abricot, Courgettes, Brousse de Brebis, Jus Romarin	46€
<i>Sweetbreads, Apricot, Courgettes, Ewe's Milk Brousse, Rosemary Juice</i> 	
Bœuf Rossini, Purée de Tomates, Frites de Polenta, Jus d'Estragon	49€
<i>Rossini Beef Fillet, Mashed Tomato, Polenta Fries, Eggplant, Tarragon Juice</i> 	

 Sans Gluten

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



Suggestion Végétarienne – Vegetarian

Tortiglioni au Pesto, Burrata, Tomates Confites 27€

Tortiglioni with Pesto, Burrata, Candied Tomatoes

Poissons – Fish

Dorade, Fregola Sarda, Petit Pois, Fenouil, Marinière Safranée 27€

Fillet of Sea Bream, Fregola Sarda, Green Peas, Fennel, Saffron Marinière

Pavé de Thon Snacké, Taboulé aux Légumes, Tomate et Grenade 32€

Tuna Steak, Vegetable Taboule, Tomato and Pomegranate 

Turbot, Tomates Anciennes, Tapenade d'Olive, Chorizo, Bisque 48€

Fillet of Turbot, Heirloom Tomatoes, Olive Tapenade, Chorizo, Bisque 

Fromage–Cheese

L'assiette de 3 Fromages de la Côte d'Opale 16€

The Plate of 3 Cheeses from the Opale Coast

Desserts

Crèmeux Abricot et Thym, Biscuit, Glace au Miel du Golf 12€

Apricot and Thyme Cream, Biscuit, Ice Cream Flavored with our Honey

Parfait Glacé Framboise, Diplomate Citron, Sablé 12€

Raspberry Frozen Parfait, Lemon Diplomat Cream, Shortbread

Croquant Fraise, Mousse Vanille, Sorbet Poivron Fraise 14€

Strawberry Crunch, Vanilla Mousse, Strawberry & Bell Pepper Sorbet

Croustillant Chocolat Noir, Riz Soufflé, Noisettes, Praliné 14€

Dark Chocolate Crunch, Puffed Rice, Hazelnuts, Praline

*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, Chèvre

Smoked Salmon, Granny Smith Gel & Goat Cheese

Gaspacho de Tomates, Poivrons, Fraises, Mozzarella, Pistou

Tomato, Bell Pepper & Strawberry Gazpacho with Mozzarella, Pistou

Tataki de Bœuf, Carotte de Couleur, Mayonnaise au Sésame

Beef Tataki, Carrots, Sesam Mayonnaise

**Volaille Grillée, Ecrasé de Pommes de Terre à la Cive, Haricots,
Vinaigrette Provençale**

Grilled Chicken Breast, Potatoes, Green Beans, Vinaigrette

Dorade, Fregola Sarda, Petit Pois, Fenouil, Sauce Marinière Safranée

Sea Bream, Fregola Sarda, Green Peas, Fennel, Saffron Marinière

Crèmeux Abricot et Thym, Biscuit, Glace au Miel du Golf du Touquet

Apricot and Thyme Cream, Biscuit, Golf Honey Ice Cream

Parfait Glacé Framboise, Diplomate Citron, Sablé

Raspberry Frozen Parfait, Lemon Diplomat Cream, Shortbread

Le Menu Enfant 20.00€

Tenders de Volaille - Pommes de Terre Sautées ou Purée Maison

Cookie aux Pépites de Chocolat ou Glace Vanille 1 boule

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