# Menu Resonance

**48.00€** par personne
(hors boissons)

## L'AMUSE-BOUCHE DU MARCHÉ

## LES ENTRÉES

Saumon Fumé Maison, Gel Granny, Chèvre **(SG)**
*Homemade Smoked Salmon, Granny Smith Gel & Goat Cheese*

Crème de Courge, Saucisse de Morteau, Œuf poché, Oignons Frits
*Butternut Squash Creamy Soup, Smoked Sausage, Poached Egg*

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques, Betterave, Brousse de Brebis
*Scallops Carpaccio, Beetroot, Ewe's Cheese*

## LES PLATS

Joue de Bœuf Braisée au Vin Rouge, Écrasé de Pommes de terre à la cive, Garniture Grand-Mère
*Braised Beef Cheek in Red Wine, Crushed Potatoes with Spring Onions, "Grandmother-Style" Garnish*

Rouget Grondin, Déclinaison de Choux, Beurre Blanc aux Œufs de Poisson **(SG)**
*Fillet of Red Gurnard, Variations of Cabbage, Beurre Blanc with Fish Roe*

## LES DESSERTS

Poire Fondante, Vanille et Sablé Sarrasin Chocolat, Glace Vanille
*Poached Pear & Vanilla, Chocolate Shortbread*

Nougat Glacé, Miel et Fruits Secs, Tuile Croustillante à l'Orange **(SG)**
*Iced Nougat Dessert*

Une déclinaison végétarienne de ce menu est proposée sur demande
A vegetarian version of this menu is available upon request

(SG) Sans Gluten – Gluten Free | (VG) Végane – Vegan
Prix nets exprimés en Euros - Taxes & Service Compris. La Liste des Allergènes est disponible sur demande
Prices in Euros, Taxes & Service Included. Allergen information is available upon request

# Carte

**Par Florian Lambert**

## LES ENTRÉES

Saumon Fumé Maison, Gel Granny, Chèvre Frais (SG) **17€**
*Homemade Smoked Salmon, Granny Smith Gel, Fresh Goat Cheese*

Crème de Courge, Saucisse de Morteau, Œuf poché, Oignons Frits **17€**
*Butternut Squash Creamy Soup, Smoked Sausage, Poached Egg*

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques, Betterave, Brousse de Brebis **18€**
*Scallops Carpaccio, Beetroot, Ewe's Cheese*

½ Homard de Casier, Fondue de Poireaux à la Crème,
Crème de Saint-Jacques (SG) **29€**
*Half Lobster From our Coast, Cream Leek Fondue, Scallop Cream Sauce*

Foie Gras Mariné au Cacao & Sauternes, Condiment au Coing (SG) **25€**
*Cocoa & Sauternes-Marinated Foie Gras, Quince Condiment*

## LES VIANDES

Joue de Bœuf Braisée au Vin Rouge, Écrasé de Pommes
de terre à la cive, Garniture Grand-Mère **27€**
*Braised Beef Cheek in Red Wine, Crushed Potatoes*
*with Spring Onions, "Grandmother-Style" Garnish*

Ris de veau, Condiment de Céleri Torréfié,
Champignons de saison, Jus au Porto **43€**
*Veal Sweetbreads, Roasted Celery Condiment, Mushrooms, Port Wine Jus*

Bœuf, Mousseline de Ratte à la Truffe,
Légumes d'Automne, Crème de Cèpes (SG) **39€**
*Beef, Truffled Ratte Potato Mousseline, Seasonal Vegetables, Porcini Mushroom Cream*

Bœuf Rossini au Foie Gras, Mousseline
de Ratte à la Truffe, Crème de Cèpes (SG) **49€**
*Beef Rossini with Foie Gras, Truffled Ratte Potato Mousseline, Porcini Mushroom Cream*

(SG) Sans Gluten – Gluten Free | (VG) Végane – Vegan
Prix nets exprimés en Euros - Taxes & Service Compris. La Liste des Allergènes est disponible sur demande
Prices in Euros, Taxes & Service Included. Allergen information is available upon request

## LES SUGGESTIONS VÉGÉTARIENNES

Mini Penne aux Champignons de Saison, Copeaux de Parmesan **27€**
*Mini Penne Pasta with Seasonal Mushrooms, Parmesan Shavings*

Poêlée de Légumes Anciens, Mousseline de Potimarron,
Beurre au Cresson (SG) **26€**
*Sauté of Seasonal Vegetables, Pumpkin Purée, Watercress Butter*

## LES POISSONS

Rouget Grondin, Déclinaison de Choux,
Beurre Blanc aux Œufs de Poisson (SG) **27€**
*Fillet of Red Gurnard, Variations of Cabbage, Beurre Blanc with Fish Roe*

Noix de Saint-Jacques, Légumes Anciens Rôtis,
Lard Fumé, Beurre au Cresson **30€**
*Scallops, Roasted Vegetables, Smoked Bacon, Watercress Butter*

Turbot, Blanc de Poireaux Rôtis au Beurre ½ sel,
Potimarron, Siphon aux Algues (SG) **48€**
*Fillet of Turbot, Roasted White Leeks with*
*Salted Butter, Pumpkin, Seaweed Siphon Foam*

## LES FROMAGES

L'Assiette de 3 Fromages de la Côte d'Opale **16€**
*Selection of 3 Cheeses from the Region*

## LES DESSERTS

Nougat Glacé, Miel et Fruits Secs,
Tuile Croustillante à l'Orange (SG) **12€**
*Iced Nougat Dessert*

Poire Fondante, Vanille et Sablé Sarrasin Chocolat, Glace Vanille **12€**
*Poached Pear & Vanilla, Chocolate Shortbread*

La Pomme d'Amour Confite, Biscuit, Sorbet Pomme **13€**
*Candied Apple, Biscuit, Apple Sorbet*

Sur l'Idée d'un Rocher au Chocolat - Noix de Coco - Glace Chocolat **13€**
*Chocolate Coconut Dessert Rock, Chocolate Ice Cream*

(SG) Sans Gluten - Gluten Free | (VG) Végane - Vegan
Prix nets exprimés en Euros - Taxes & Service Compris. La Liste des Allergènes est disponible sur demande
Prices in Euros, Taxes & Service Included. Allergen information is available upon request

# Menu Enfant

**20.00€** par enfant

(hors boissons)

## POUR COMMENCER

Tenders de Volaille

Pommes de Terre Sautées **ou** Purée Maison

*Chicken Tenders*

*Sautéed Potatoes **or** Homemade Mashed Potatoes*

## DESSERT

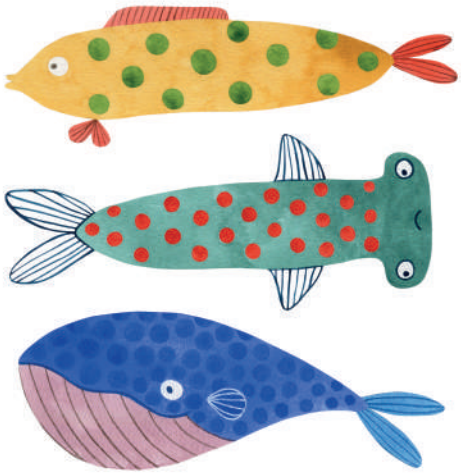
Cookie aux Pépites de Chocolat

*Chocolate Chip Cookie*

**ou**

Glace Vanille 1 boule

*Vanilla Ice Cream, 1 Scoop*



(SG) Sans Gluten – Gluten Free | (VG) Végane – Vegan

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

Prices in Euros, Taxes & Service Included. Allergen information is available upon request