

GFH



Resorts & spa




Carte d'été

LA LORELEÏ






LES ENTRÉES / STARTER

- Gravlax de saumon, crème légère à l'encre de seiche, sel rose de l'Himalaya
Salmon gravlax, light cuttlefish ink cream and pink Himalayan salt 13€
- Notre version de la tomate mozzarella di burrata basilic, dans son gaspacho
Our version of tomato, mozzarella di burrata and basil in gazpacho 12€
- Carpaccio de canard, salade de fraises, noix et balsamique
Duck carpaccio, strawberry salad, walnuts and balsamic vinegar 14€
- Thon rouge mariné, crème de petits pois wasabi et jeunes pousses de pois crus
Marinated bluefin tuna, wasabi pea cream and young raw pea shoots 18€
- Marbré de foie gras aux graines de pavots, pêche rôtie à la verveine
Marbled foie gras and poppy seeds, roasted peach with verbena 20€
-  Salade végétarienne du Grand Hôtel (avocats, melon, mesclun et condiments)
Vegetarian Grand Hotel salad of the (avocados, melon, mesclun and condiments) 12€ (plat 20€)



LES PLATS / MAIN COURSE

- Volaille de Licques farcie au basilic, tomates confites, écrasée de pommes de terre Prunelle
Licques poultry stuffed with basil, confit tomatoes, crushed Prunelle potatoes 22€
- Truite de mer confite, côtes de blettes, vinaigrette de piquillos, capucines
Sea trout confit, chard lettuce, piquillo pepper and nasturtium vinaigrette 22€
- Poitrine de cochon braisée, moutarde à la bière des Flandres, rattes du Touquet
Braised pork belly, Flanders beer mustard, Le Touquet potatoes 24€
- Poulpe mariné et grillé, sauce vierge, polenta à la tapenade
Marinated and grilled octopus, sauce vierge, polenta with tapenade 26€
- Turbot rôti, aioli en siphon, oreilles de cochon, asperges vertes
Roasted turbot, aioli in a siphon, sea aster and green asparagus 36€
- Filet de boeuf, crumble d'os à moelle, pommes gaufrettes, petits légumes
Beef fillet, bone marrow crumble, wafer thin potatoe waffles and baby vegetables 32€
-  Quinoa en risotto, fèves et pois cassés
Quinoa risotto, beans and split peas 19€



LES DESSERTS / DESSERT

-  Concombre mariné à la menthe, framboises fraîches
Marinated cucumber, raspberries and mint 12€
- Baba au genièvre, mûres et chantilly à la vanille Bourbon
Juniper, blackberries and Bourbon vanilla whipped cream 12€
- Sablé breton, crèmeux yuzu et fraises fraîches
Breton shortbread, creamy yuzu and fresh strawberries 12€
- Notre coupe Baileys, amandes caramélisées, glace noisette
Our Bailey's dessert with caramelised almonds and hazelnut icecream 12€
-  Assiette de fromages régionaux, fromagerie d'Isa
Regional cheese plate from the Isa Fromagerie 16€



MENU DE SAISON - 39€

- Gravlax de saumon, crème légère à l'encre de seiche, sel rose de l'Himalaya
Salmon Gravlax, light cuttlefish ink cream and pink Himalayan salt
- Ou** Notre version de la tomate mozzarella di burrata basilic, dans son gaspacho
Or *Our version of tomato, mozzarella di burrata and basil in gazpacho*
- Ou** Salade végétarienne du Grand Hôtel (avocats, melon, mesclun et condiments)
Or *Vegetarian Grand Hotel salad (avocados, melon, mesclun and condiments)*
- Volaille de Licques farcie au basilic, tomates confites, écrasée de pommes de terre Prunelle
Licques poultry stuffed with basil, confit tomatoes, crushed Prunelle potatoes
- Ou** Truite de mer confite, côtes de blettes, vinaigrette de piquillos, capucines
Or *Sea trout confit, chard lettuce, piquillo pepper and nasturtium vinaigrette*
- Ou** Poitrine de cochon braisée, moutarde à la bière des Flandres, rattes du Touquet
Or *Braised pork belly, Flanders beer mustard, Le Touquet potatoes*

Concombre mariné à la menthe, framboises fraîches
Marinated cucumber, raspberries and mint

Ou Sablé breton, crèmeux yuzu et fraises fraîches
Or *Breton shortbread, creamy yuzu and fresh strawberries*



MENU PLAISIR - 49€

- Carpaccio de canard, salade de fraises, noix et balsamique
Duck carpaccio, strawberry salad, walnuts and balsamic vinegar
- Ou** Thon rouge mariné, crème de petits pois wasabi et jeunes pousses de pois crus
Or *Marinated bluefin tuna, wasabi pea cream and young raw pea shoots*
- Ou** Marbré de foie gras aux graines de pavots, pêche rôtie à la verveine
Or *Marbled foie gras and poppy seeds, roasted peach with verbena*
- Turbot rôti, aioli en siphon, oreilles de cochon, asperges vertes (+5€)
Roasted turbot, aioli in a siphon, sea aster and green asparagus
- Ou** Filet de boeuf, crumble d'os à moelle, pommes gaufrettes, petits légumes
Or *Beef fillet, bone marrow crumble, wafer thin potatoe waffles and baby vegetables*
- Ou** Poulpe mariné et grillé, sauce vierge, polenta à la tapenade
Marinated and grilled octopus, sauce vierge, polenta with tapenade
- Baba au genièvre, mûres et chantilly à la vanille Bourbon
Juniper, blackberries and Bourbon vanilla whipped cream
- Ou** Notre coupe Baileys, amandes caramélisées, glace noisette
Our Bailey's dessert with caramelised almonds and hazelnut icecream

NOS MENUS



MENU VEGGIE / VEGAN MENU - 32€

Salade végétarienne du Grand Hôtel (avocats, melon, mesclun et condiments)
Vegetarian Grand Hotel salad (avocados, melon, mesclun and condiments)

Quinoa en risotto, fèves et pois cassés
Quinoa risotto, beans and split peas

Concombre mariné à la menthe, framboises fraîches
Marinated cucumber, raspberries and mint



MENU ENFANT / CHILD MENU - 16€

Aiguillettes de poulet croustillantes, steak haché frais ou jambon blanc
Chicken nuggets, beef patty or ham

Accompagnement au choix : frites maison, purée ou tagliatelles
With side of choice : chips, mashed potato or tagliatelle pasta

2 boules de glace (vanille, fraise ou chocolat)
2 scoops of ice cream (vanilla, strawberry or chocolate)

Thomas DELIGNE - Chef de Cuisine

Sébastien GILLES - Directeur Restauration

Tous nos tarifs sont indiqués en TTC, TVA 10% et service inclus. *All of our prices are all tax included at a rate of 10% with service included.*

