

SAINT SYLVESTRE

2023

BROUILLADE D'ŒUFS À LA TRUFFE
BLINIS À LA CHÂTAIGNE, CRÈME MASCARPONE
GRAVLAX DE SAUMON
SERVI AVEC UNE COUPE DE BULLES SAFRANÉES
« SAFRAN DE LA BAIE DE SOMME »

LA TERRINE DE FOIE GRAS À L'ANGUILLE FUMÉE ET SON
CONDIMENT MÛRE, CASSIS ET BETTERAVE

LE RISOTTO DE RATTE DU TOUQUET, SAINT JACQUES RÔTIES,
HUITRE FINE DE CLAIRE ET EMULSION IODÉE

LE MÉDAILLON DE MIGNON DE VEAU,
MOUSSELINE DE POTIMARRON À LA VANILLE DE MADAGASCAR,
CHOUX DE BRUXELLES ET ENDIVES BRAISÉES AU MIEL DE FLEUR

LA CRÈME BRULÉE DE SABLE DE WISSANT, CROUSTILLANT PAIN D'ÉPICES,
GEL DE POIRE AU VIN ROUGE

LA SURPRISE DE L'AN NEUF

210€

TTC
PAR PERS.
SERVICE
COMPRIS

ANIMATION MUSICALE À PARTIR DE
23H00 ASSURÉE PAR NOS SOINS
AVEC PISTE DE DANSE





BRUNCH DU NOUVEL AN

LUNDI 1ER JANVIER

2024

LE COIN PETIT-DÉJEUNER

OEUFS BROUILLÉS, SAUCISSES ARTISANALES, BACON,
VIENNOISERIES, PANCAKES

LE BUFFET DE HORS D'OEUVRES

SALADES DE SAISON COMPOSÉES, SAUMON MARINÉ,
POISSONS FUMÉS, CONTRE FILET RÔTI FROID,
CHARCUTERIES, CRUDITÉS, TERRINES ET PÂTÉS

LE PLAT CHAUD

LE MIJOTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS,
CASSARECE À LA TRUFFE

LE PLATEAU DE FROMAGES

PAINS SPÉCIAUX

LE BUFFET DE NOTRE PÂTISSIER

NOS TARTES MAISON

BOISSONS FRAÎCHES ET CHAUDES

Eaux minérales, jus de fruits, café,
thés et infusions damman

45€

TTC
PAR PERS.
SERVICE
COMPRIS



resonance
GOLF COLLECTION

Pour réserver, contactez-nous au 03 21 06 28 26
ou par e-mail à lparent@resonance.golf



LE TOUQUET
GOLF RESORT