leKursaal
RESTAURANT • TRAITEUR

La carte :

Entrée

Gravelax de truite, betterave et yaourt aux herbes, crumble iodé	Artisan en Or	13 €
Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney et pickles de légumes		16 €
Escargot de Flines les Mortagne, crémeux butternut, cappuccino de céleri		13 €

Plat

Cabillaud Skreï sur peau, fumet aux épices et quinoa		25 €
Bavette d'aloyau, sauce cèpes et confit d'échalotes		28 €
Suprême de pintade rôti, farce fine et pomme aigre douce	Artisan en Or	25 €

Dessert

Moelleux chocolat, crème noisette et pralin de graine de courge		10 €
Entremet dacquoise, poire-caramel-figue	Artisan en Or	9 €
Riz au lait à la mangue, ananas confit et lait de coco		10 €

Les petits +2

Café gourmand (3 bouchées sucrées)	12 €
Irish coffee / Marnissimo	10 €
L'assortiment de fromages (4 sortes)	7 €

Choix à la carte
Formule régionale « Artisan en Or » avec fromage à 45 €

Prix nets, service compris
www.lekursaal.com