



La carte :


Entrée

Gravelax de cabillaud et crémeux de tourteau, déclinaison de tomates	14 €
Marbré de foie gras et magret fumé, confit de cerise et framboise	14 €
Risotto à la Tome de Cambrai, Coppa et légumes croquants	 12 €

Plat

Magret de canard Landasien rôti, réduction à l'estragon	 19 €
Noix de veau (origine France), courgette Lecelloise et jus balsamique	17 €
Pavé de maigre sur peau, beurre blanc aux salicornes	19 €

Dessert

Parfait glacé à la mûre, caramel à la chicorée Leroux bio et meringuettes	 7 €
Moelleux chocolat, griottes et crémeux pistache	7 €
Tartelette briochée abricot et miel de miellat, faisselle fermière	7 €
L'assortiment de fromages (3 sortes) & mesclun	5 €

Choix à la carte

Menu « Le Kursaal » : Entrée , Plat & Dessert » à 35 € (hors supplément)

Formule régionale « Artisan en Or  » avec fromage à 37 €

Certains de nos plats peuvent vous être proposés végétarien (sur demande, à la réservation)

Nos producteurs locaux :

Coppa de François Castelain à Marchiennes
Canard de David Delbergue à Landas
Légumes de Lecelles de la ferme Hourdeau à Lecelles
Crème et lait de Pierre Raviart à Lecelles
Chicorée Leroux à Orchies
Miel de Nathalie Stefanski à Maulde