

- CARTE TRAITEUR -
100 % FAIT MAISON

DU 3 AU 6 JUIN

Entrée

Foie gras mi-cuit, chutney de pomme bio	8 €
Saumon confit à l'huile d'olive, crème d'asperge	7 €
Potjevleesch aux 4 viandes à l'ancienne, pickles de légumes	6 €

Plat

Lieu noir poché, fumet safrané aux coques	15 €
Filet de veau rôti, jus à la truffe	21 €
Crépinette d'andouille de Cambrai à la moutarde	14 €

Tous les plats sont accompagnés de deux garnitures (une à base de féculent et un légume)

Dessert

Pastei de nata (flan crémeux sur une pâte feuilletée)	5 €
Bavaroise mangue et passion, sablé breton	5 €
Religieuse chocolat, crémeux caramel	5 €

Complétez votre menu :

- Champagne Brut tradition Brisson	22 €	75 cl	
- Touraine domaine Bougrier	15 €	75 cl	Blanc
- Côte de Blaye Levant de l'aiguille	19 €	75 cl	Rouge
- Monbazillac Bajac	14 €	75 cl	Blanc moelleux
- Fiefs vendéens Jean Mourat	22 €	75 cl	Rosé
- Mercurey les Caraby	32 €	75 cl	Rouge

**COMMANDER ?
C'EST SIMPLE ET RAPIDE !**

SUR LA BOUTIQUE EN LIGNE www.lekursaal.com
PAR TELEPHONE au 03 27 48 89 68
PAR EMAIL aubergedukursaal@orange.fr

COMMANDE 24H A L'AVANCE

RETRAIT

- au Kursaal : du vendredi au dimanche (midi et soir)