

- CARTE TRAITEUR - 100 % FAIT MAISON

LES 17 ET 18 JUILLET

Entrée

Gravelax de cabillaud et crémeux de tourteau, déclinaison de tomates	9 €
Risotto à la Tome de Cambrai, Coppa et légumes croquants	7 €

Plat

Dos de lieu noir, croûte d'herbes et tomate	16 €
Noix de veau, jus au vinaigre balsamique	18 €

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

Dessert

Tartelette briochée abricot et miel, faisselle fermière	5 €
Bavarois mangue et passion, sablé à la chicorée	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)

NOUVEAU

Découvrez le Kursaal, la boutique !

A partir du 8 juillet,

seront proposés dans une vitrine : un choix de plats, de desserts,
de gourmandises et de produits frais fermiers !

Ouvert du lundi au dimanche (sauf mercredi) de 10h à 18h.