

NOEL - NOUVEL AN 2020/2021

Au restaurant ou à emporter

RESTAURANT • TRAITEUR

LeKursaal *La carte traiteur*

Apéritif

- Amuses bouches chauds 10 € 15 pièces 18 € 30 pièces
Pizzette mozzarella/olive, profiteroles comté, knacks moutardée, poulet au curry et yaourt, mini croque à la Tomme de cambrai, muffin de saumon au sésame noir
- Finger 17 € 15 pièces 30 € 30 pièces
Wraps de crabe et pomme verte, finger de dinde au curry et fromage frais, moelleux haddock fumé, dôme crevette & wasabi, fondant foie gras/pain d'épices
- Mini bowls 18 € 12 pièces 29 € 24 pièces
Saumon mi-cuit façon thai, maké de saumon fumé et gingembre, curry de crevette et mangue
- Chouquettes d'escargots persillés 12 € 15 pièces 20 € 30 pièces
Escargots au beurre persillé en coque de pâte à chou
- Mini burger & Mini hot-dog 16 € 12 pièces 27 € 24 pièces
Bœuf cheddar et sauce moutarde

Plats

- Pavé de maigre sur peau, 16 €
Beurre blanc au citron vert & yuzu
- Filet de bœuf rôti, 20 €
Beurre aux truffes
- Tournedos de chapon Landaisien, 18 €
Truffe et Champagne, jus lié au foie gras
- Grenadin de veau basse température, 16 €
Cèpes et vin rouge
- Civet de marcassin, butternut et poivre Sarawak 14 €
- Paupiette végétale quinoa et lentilles, 12 €
Confit de légumes
- Tous nos plats sont accompagnés d'un trio de légumes :
Millefeuille de pomme de terre
Fondant de champignon et céleri
Gratin de courge butternut

Entrées

- Opéra de foie gras, miroir balsamique et fruit rouge, 13 €
Chutney pomme bio et briochette
- Lucullus de saumon fumé, crabe et citron confit, 12 €
Epeautre et lentilles corail à la ricotta
- Saint Jacques, châtaigne, cèpes rôtis, crèmeux de céleri, 13 €
Caramel de betterave et spaghetti de carotte
- Fine Parmentière de chevreuil, patate douce 12 €
Jus corsé grand veneur

Bûches

- "Solstice fruité"
Mousse citron, crèmeux granny, confit mangue au yuzu, sablé breton et feuilletine caramel
- "Tentation chocolat noisette"
Mousse légère au chocolat au lait et yaourt, pralin noisettes
crèmeux chocolat noir, noisettes caramélisées et biscuit shortbread
- | | | | |
|--------|------|--------|------|
| 2 pers | 9 € | 4 pers | 19 € |
| 6 pers | 27 € | 8 pers | 35 € |

Menu enfant

13 € / personne

- Petite paupiette de saumon fumé aux crevettes grises
--
Nuggets maison de volaille fermière,
Rosace de pomme de terre sur une fine mousse de carottes
--
Short bread comme un twix
+ une surprise gourmande

Les petits +

- Champagne Brisson 22 €
Finesse et fraîcheur, à l'apéritif ou au dessert !
- Touraine Bougrier Sauvignon 12 €
intensité prononcée des arômes
- Château Levant l'Aiguille 13 €
Souple et coloré alliant équilibre et élégance

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

COMMANDER ? C'EST SIMPLE ET RAPIDE

(VOIR AU DOS)



WWW.LEKURSAAL.COM
TÉL. 03 27 48 89 68

