

## L'apéritif

### Amuses bouches chauds

Kefta de volaille façon couscous, focaccia butternut, knacks moutardée, croque à la Tomme de Cambrai, chouquette d'escargots, moelleux saumon ciboulette

12€  
12 pièces

20€  
24 pièces

### Fingers & mises en bouche

Nougat de foie gras-cake cranberries, brochette gravelax-raifort, wrap boeuf confit-curry, maki cabillaud crème légère citronnée, bouchée poulet satay-houmous de céleri

28€  
15 pièces

47€  
30 pièces

### Mini burger & Mini hot-dog

100 % pur boeuf français & cheddar affiné, saucisse rumegeoise et moutarde US

22€  
12 pièces

36€  
24 pièces



Menu enfant 15€

Bun roll de saumon  
Poulet fermier en croûte de cornflakes  
Mousse de pomme de terre, coeur carotte fondante  
Boule de neige pomme vanille  
+ une surprise gourmande

## Les plats

Fondant de pintade farcie au foie gras et châtaignes, sauce au vin moelleux 17€

Dos de cerf, réduction pinot noir et poivre Voatsiperifery 21€

Pavé de maigre sur peau, sauce émulsionnée à la coriandre 17€

Grenadin de veau, jus réduit à la truffe 21€

Dahl de lentilles et épeautre, falafels au potimarron et champignons (végétarien) 14€

Nos plats sont accompagnés d'un trio de légumes :

- Pomme de terre en deux façons : en mousse et persillées croustillantes
- Millefeuille de légumes racines
- Fricassée végétale

## Les bûches

12€  
2 pers.

20€  
4 pers.

27€  
6 pers.

34€  
8 pers.

### Velours chocolat

Biscuit croustillant, crémeux chocolat, ganache montée cacao-dulcey, glacage cacao, truffe chocolat

### Fruit intense

Biscuit dacquoise, mousse framboise, palet fruit de la passion, crème légère vanille-yuzu

## Les entrées froides

Lucullus de saumon fumé, mousseline coraillée, légumes confits à la salicorne et pain suédois maison 15€

Pressé de foie gras mi-cuit et canard IGP Sud-Ouest, chutney au Xérès et briochette au kumquat 20€

## Les entrées chaudes

Grosse profiterole de saint jacques et girolles, craquelin champignons, fumet crémé à l'estragon 17€

Wellington de canard et ris de veau, cèpes et butternut, jus au Marsala 17€

Commandez, c'est simple et rapide ! 

- 1/ Je me rends sur la boutique en ligne [www.lekursaal.com](http://www.lekursaal.com)
- 2/ Je valide mes choix et je règle ma commande en paiement sécurisé.
- 3/ Je retire ma commande le jour J !



**DATES LIMITEES POUR VOS COMMANDES\* :**

**Noël :** lundi 16 décembre avant 16h

**Nouvel an :** lundi 23 décembre avant 16h

### RETRAIT DE VOS COMMANDES

- Mardi 24 décembre : de 12h à 15h
- Mercredi 25 décembre : de 10h à 11h
- Mardi 31 décembre : de 10h à 12h
- Mercredi 1er janvier : de 10h à 11h

\* dans la limite des stocks disponibles