



## La carte :


### Entrée

Ballotine de chevreuil au foie gras, voile de betterave et crumble de quinoa	12 €
Lotte en petit pavé, lentilles vertes façon pistou et rouille	12 €
Gravelax de cabillaud, faisselle aux herbes et déclinaison de choux lecellois	 12 €

### Plat

Coeur de rumsteak de chez Bocquet, sauce crème et Tomme de Marchiennes	23 €
Cochon de Beuvry confite puis caramélisée, bière et miel en réduction	 23 €
Pavé de truite d'Artois au four, beurre blanc à la chicorée	23 €

### Dessert

Ananas pain de sucre poché à la vanille, palet coco et crémeux exotique	7 €
Crousti-fondant chocolat au lait, ganache montée au café	7 €
Pomme bio caramélisée Rumegeoise, beurre salé et parfait glacé au cidre	 7 €

### Les petits +

Café gourmand (3 bouchées sucrées)	9 €
Irish coffee / Marnissimo	8 €
L'assortiment de fromages (4 sortes) & mesclun	6 €

### Choix à la carte

Menu « Le Kursaal » : Entrée , Plat & Dessert » à 39 €  
Formule régionale « Artisan en Or  » avec fromage à 41 €

#### Nos producteurs locaux :

Crèmerie de la GAEC de la Basse-Frete à Lecelles  
Légumes de la ferme d'Arnaud à Coutiches et Hourdeau à Lecelles  
Rumsteak Hauts de France  
Porc de la ferme de l'Ermitage à Beuvry  
Pomme des vergers de la Couturelle