



La carte :


Entrée

Tartelette briochée à la Mozzarella, faisselle aux herbes et Guanciale	12 €
Maquereaux de nos côtes en escabèche, sauce gribiche et asperges vapeur	 12 €
Pressé de foie gras de canard et magret fumé, chutney fraises-balsamique *	15 €

Plat

Noix de veau blanche, réduction crémée aux morillons et blettes	23 €
Viennoise de lieu jaune en croûte d'herbes, condiment citron	23 €
Poulette noire de Sars et Rosières, jus à la bière et cerise acidulée	 23 €

Dessert

Fraises Lecelloises, biscuit madeleine à la pistache et crème citron	 7 €
Dôme croquant chocolat noir, noisettes caramélisées et espuma à la menthe	7 €
Millefeuille chicorée, pomme confite et carambar, crème de ferme	7 €
L'assortiment de fromages (4 sortes) & mesclun	6 €

Les petits +

Café gourmand (3 bouchées sucrées) *	9 €
Irish coffee / Marnissimo	8 €

Choix à la carte

Menu « Le Kursaal » : Entrée , Plat & Dessert » à 37 € (*supplément 2 €)

Formule régionale « Artisan en Or  » avec fromage à 38 €

Nos producteurs locaux :

Légumes et fraises de la ferme Hourdeau à Lecelles
Crèmerie de Pierre Raviart à Lecelles
Volaille de Damien Normand à Sars et Rosières
Bière de Rosult
Pommes des Vergers de Chorette à Rumegies