



La carte :


Entrée

Déclinaison de betteraves & tataki de saumon, gelée citron		12 €
Tartare de veau en persillade, tapenade et focaccia céleri à l'huile de truffe		12 €
Terrine de volaille, trompettes et foie gras, confit de poire à la noisette		12 €

Plat

Filet de dorade sur peau, jus d'arêtes curry-coco		22 €
Dodine de pintade de Sars et Rosières basse température et blette		22 €
Dos de sanglier, jus de gibier au vin rouge et purée de céleri rave		24 € *

Dessert

Chou craquelin, crème citron et compotée de mandarine		7 €
Ganache chocolat, brownies aux graines de courge, crémeux passion		7 €
Pomme bio façon amandine, caramel au beurre salé et mousse de lait		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 37 € (*supplément 2 €)

Formule régionale « Artisan en Or  » avec fromage à 39 €

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
Pintade de Damien Normand à Sars et Rosières
Pomme des vergers de Rumegies

Sanglier, volaille et veau origine France