



La carte du week-end

(servie du vendredi au dimanche)


Entrée

Ballotin de cabillaud Skrei vapeur, curry, vinaigrette passion et crevettes grises		12 €
Marbré de sanglier et foie gras, houmous de butternut & pickles d'oignons rouges		12 €
Saint-jacques boulonnaises rôties, risotto de céleri au corail et châtaignes		12 €

Plat

Pavé de maigre snacké, fumet à la « Franne » de Noël		23 €
Cœur de rumsteak, jus aux trompettes, choux fleur gratiné		23 €
Osso bucco de veau de chez Bocquet, mousseline de carotte épicée		23 €

Dessert

Moelleux chocolat noir 64 %, crémeux chicorée et riz soufflé		7 €
Pavlova pomme-citron, gel Limoncello		7 €
Ananas Victoria rôti au caramel de betterave, sabayon à la mangue		7 €

Les petits +

Café gourmand (3 bouchées sucrées)		9 €
Irish coffee / Marnissimo		8 €
Thé et infusions sélectionnés par Amandy'thé		4 €
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 :

Légumes de la ferme Hourdeau à Lecelles
Saint Jacques, Ets Martin à Boulogne-sur-mer
Veau et bœuf Hauts de France, Ets Bocquet à St Amand les eaux
Crémerie de la GAEC de la Basse-Frete à Lecelles
Pommes des vergers de la Couturelle à Rumegies
Bière de Noël « Franne » à Lecelles