



La carte :


Entrée

Tarte fine à l'encre de seiche, tourteau et haddock, mayonnaise allégée au curry noir	14 €
Terrine de foie gras, gelée de poire au vin et tuile de pain	14 €
Risotto aux champignons, effiloché de cochon landasien et Tomme de Cambrai 	11 €

Plat

Pintade de Sars et Rosières en habit de blettes, lissé de potiron 	19 €
Filet de dorade, embeurré de poireaux et jus d'arêtes aux crevettes grises	19 €
Noix de veau rôtie, jus réduit aux champignons et marrons	19 €

Dessert

Comme une Tropicane au spéculoos, chicorée Leroux et pomme bio 	7 €
Pavlova, citron en déclinaison : crémeux, mousse et confit	7 €
Palet chocolat au lait et mousse chocolat noir, compotée mandarine	7 €
L'assortiment de fromages (3 sortes) & mesclun	5 €

Choix à la carte

Menu « Le Kursaal » : Entrée , Plat & Dessert » à 35 € (hors supplément)

Formule régionale « Artisan en Or  » avec fromage à 37 €

Certains de nos plats peuvent vous être proposés végétarien (sur demande, à la réservation)

Nos producteurs locaux :

Porc de François Castelain à Beuvry
Légumes de la ferme Hourdeau à Lecelles
Volaille de Damien Normand à Sars et Rosières
Crème et lait de Pierre Raviart à Lecelles
Poire des vergers de la Couturelle à Rumegies
Chicorée de la maison Leroux à Orchies