



La carte du week-end

(servie du vendredi au dimanche)


Entrée

Cochon en effiloché, burratina, confit de tomates lecelloises et green zebra	 12 €
Carpaccio de dorade en marinade d'été, crevette grises et taboulé de chou fleur	12 €
Mousse saumon, cœur tourteau, mayonnaise poivre tchuli & pickles de moules	12 €

Plat

Lieu jaune sur peau, fumet aux piquillos	23 €
Quasi de veau caramélisé, citron et pesto basilic	23 €
Volaille de Licques, sauce foie gras et haricots verts à la française	 23 €

Dessert

« Pain gâteau » comme mon grand-père, façon perdu, compotée de quetsche	 7 €
Pomme confite Rumegeoise, caramel au beurre salé, crémeux citron, crumble	7 €
Parfait glacé aux fruits rouges, chantilly à la menthe	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
Veau Hauts de France, Ets Bocquet à St Amand les eaux
Volaille de Licques (62)
Pommes des vergers de la Couturelle à Rumegies