



La carte :


Entrée

Ceviche de maigre au balsamique blanc, endives et pomelo	 12 €
Ris de veau mariné teriyaki, tartelette aux légumes oubliés	12 €
Foie gras mi-cuit au Porto, rémoulade de poire et magret fumé	12 €

Plat

Cabillaud de nos côtes, piqué au chorizo ibérique et sauce coraillée	23 €
Rôti de volaille fermière, crème de truffe, millefeuille de pomme de terre-céleri	 23 €
Noix de veau rôtie, persillade au beurre d'ail noir	23 €

Dessert

Financier au thé matcha, siphon à la mangue, crémeux citron-passion	7 €
Mousse chocolat-chicorée, riz soufflé et éclat chocolat noisette	 7 €
Esprit Mont Blanc, crème de marron et confit de griottes	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 39 €
Formule régionale « Artisan en Or  » avec fromage à 41 €

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
Volaille de Damien Normand à Sars et Rosières
Poire des vergers de la Couturelle

Noix de veau origine France