



La carte :


Entrée

Escargots de Flines, risotto d'asperges et oignon frit, pesto d'ail des ours	 12 €
Carpaccio de bar, lait de coco, tuile au sarrasin et huile de combava	13 €
Foie gras de canard mi-cuit, chutney balsamique et briochette mendiant *	15 €

Plat

Pavé de rumsteak (origine France), poivre de Voatsiperifery et patate douce	23 €
Magret de canard landasien, jus au cidre, pommes de terre primeurs	 22 €
Cabillaud au beurre d'algues et chorizo, lissé de petits pois	23 €

Dessert

Bistouille glacée, chantilly siphonnée à la chicorée & Streusel	 7 €
Ananas rôti, beurre Suzette et dacquoise citron-noisette	7 €
Chou craquelin, caramel au beurre salé, pomme de Rumegies confite	7 €
L'assortiment de fromages (4 sortes) & mesclun	6 €

Les petits +

Café gourmand (3 bouchées sucrées) *	9 €
Irish coffee / Marnissimo	8 €

Choix à la carte

Menu « Le Kursaal » : Entrée , Plat & Dessert » à 37 € (*supplément 2 €)

Formule régionale « Artisan en Or  » avec fromage à 38 €

Nos producteurs locaux :

Escargots de Marc Merlin à Flines les Mortagne
Canard de David Delbergue à Landas
Légumes de la ferme Hourdeau à Lecelles
Crémerie de Pierre Raviart à Lecelles
Pommes des Vergers de Chorette à Rumegies