



La carte :


Entrée

Tartelette briochée au St Amand et noix de jambon de Beuvry, chantilly de fromage blanc	 12 €
Escargot de Flines les Mortagne à l'ail noir, risotto de crozets et crème de butternut	12 €
Pressé haddock-tourteau, mayonnaise au vert de poireau & pickles de concombre	12 €

Plat

Canard confit à la bière brune, lissé de carottes et pressé de bintje	 22 €
Viennoise de cabillaud en croûte tandoori, wok de légumes et croquettes de riz	22 €
Filet de bœuf snacké, oignons caramélisés et jus réduit	25 € *

Dessert

Financier au miel d'été de Maulde, pêche rôtie au Limoncello, mousse citron	 7 €
Poire conférence pochée, confit de coing et pralin de graine de courge	7 €
Moelleux chocolat minute, parfait glacé noix-pistache	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 37 € (*supplément 3 €)

Formule régionale « Artisan en Or  » avec fromage à 39 €

Nos producteurs locaux :

Crèmerie de la GAEC de la Basse-Frete à Lecelles
Escargot de la maisonnette à Flines les Mortagne
Légumes de la ferme d'Arnaud à Coutiches et Hourdeau à Lecelles
Charcuterie de la ferme des 4 chemins à Beuvry
Miel de Nathamiel à Maulde
Poire des vergers de Rumegies

Boeuf et canard origine France