



La carte :


Entrée

Fricassée d'escargots, ail confit et fregola sarda, tuile de persil		14 €
Ceviche de bar au lait de coco, céleri-curry, et crème mangue		14 €
Marbré de Foie gras mi-cuit et magret fumé au genièvre, pickles de légumes		14 €

Plat

Magret de canard landasien, patate douce et décoction orange-gingembre		19 €
Pavé de maigre rôti, beurre blanc infusé à l'estragon		19 €
Paleron de bœuf confit Hauts de France, bière noire et pomme paille		17 €

Dessert

Poire bio Rumegeoise pochée au curcuma, finger cacao et spéculoos		7 €
Ananas rôti, crème mascarpone et panna cotta à la pistache		7 €
Chou craquelin chocolat et fève Tonka, confit pomme-noisette		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 :

Escargot de Marc Merlin à Flines les Mortagne
Canard de David Delbergue à Landas
Légumes de la ferme Hourdeau à Lecelles
Paleron de boeuf de Feignies
Crème et lait de Pierre Raviart à Lecelles
Poire des vergers de la Couturelle à Rumegies