



## La carte :


### Entrée

Haddock fumé poché au lait de coco, foccacia gingembre et avocat	12 €
Cromesquis de bœuf bruillois, houmous poivron / estragon	 12 €
Mi-cuit de lieu au sésame noir, maki végétal au riz venere	12 €

### Plat

Faux-filet de chez Bocquet, crémeux petit pois, faisselle lecelloise aux herbes	23 €
Échine de cochon de Beuvry, sauce poivre Voastperifery et betterave	 23 €
Pavé de lotte, légumes en bouillon safrané, condiment rouille	23 €

### Dessert

Fraises amandinoises, effilochée de rhubarbe et crémeux citron	 7 €
Crousti-fondant à la menthe, chocolat au lait et espuma mojito	7 €
Forêt noire aux griottes, terreau cacao , anglaise cranberry	7 €

### Les petits +

Café gourmand (3 bouchées sucrées)	9 €
Irish coffee / Marnissimo	8 €
Thé et infusions sélectionnés par Amandy'thé	6 €
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 Hourdeau à Lecelles  
Boeuf Hauts de France, Ets Bocquet à St Amand les eaux et ferme du Forest à Bruille St Amand  
Porc de la ferme de l'Ermitage à Beuvry  
Fraises de Frédéric Pique à St Amand les eaux