

- MENU A EMPORTER -
100 % FAIT MAISON

LES 16 ET 17 OCTOBRE

Menu à 29 €

Ballotin de lieu jaune,
Corolle de légumes à l'estragon

Noix de veau rôtie,
Jus réduit au foie gras

Pomme rumegeoise façon tatin,
Crème montée vanille et noisette

Formule plat/dessert : 24 €

Complétez votre menu :

- Champagne Brut tradition Brisson	22 €	75 cl	
- Touraine domaine Bougrier	15 €	75 cl	Blanc
- Côte de Blaye Levant de l'aiguille	19 €	75 cl	Rouge
- Monbazillac Bajac	14 €	75 cl	Blanc moelleux
- Fiefs vendéens Jean Mourat	22 €	75 cl	Rosé
- Mercurey les Caraby	32 €	75 cl	Rouge

**COMMANDER ?
C'EST SIMPLE ET RAPIDE !**

SUR LA BOUTIQUE EN LIGNE www.lekursaal.com
PAR TELEPHONE au 03 27 48 89 68
PAR EMAIL aubergedukursaal@orange.fr

COMMANDE 24H A L'AVANCE

Retrait au Kursaal : du vendredi au dimanche (midi et soir)

NOUVEAU !

Découvrez le Kursaal, la boutique

Un choix de plats, de desserts, de gourmandises et de produits frais fermiers !

Ouverture aux horaires du restaurant