



Le Dimanche 18 Novembre à 12h30

" Les Fruits de Mer "

66 Euros par personne boissons comprises



Le Cocktail Blue Lagoon

Les moules gratinées au beurre marseillais, Accras de crevette aux herbes

Le Buffet de Fruits de Mer

Les Huîtres creuses

Fines de claires et Prat-Ar-Coum

Bulots

Crevettes grises et Roses

Buisson de Langoustines

Praires et Amandes

Tourteaux

Salade de Passe Pierre

La poire Conférence pochée dans un sirop léger au Calvados,
Sabayon glacé au pomeau, caramel de Cidre et Crêpe dentelle

*Riesling Pierre Sparr, Chinon « Domaine de la Perrière »,
Clairette de Die et Cidre*

RESERVATION AU 03 27 48 89 68 ou sur www.lekursaal.fr

Confirmée par le versement d'un acompte de 25 €/personne



Le plateau de fruits de mer à emporter 40 €/pers

4 amuses bouches chauds / pers offerts pour toute commande de + de 6 personnes

COMMANDEZ EN LIGNE, C'EST SIMPLE ET RAPIDE!

1 JE TÉLÉCHARGE LE BON DE COMMANDE

2 J'ENVOIE MA COMMANDE PAR MAIL SUR aubergedukursaal@orange.fr

3 JE REÇOIS UN LIEN DE PAIEMENT SÉCURISÉ

4 JE RETIRE MA COMMANDE LE JOUR J