



Menu 37 €

Le foie gras en terrine,
Chutney aux dattes & briochette

ou

Le « lentilloto »,
Escargots flinois et copeaux de mimolette

ou

Les Saint-Jacques snackées
Lissé de patate douce et beurre de corail

Le dos de cabillaud rôti,
Pesto Wakamé-olive

ou

Le suprême de volaille de Licques,
Champignons et marrons

ou

Le filet mignon de veau,
Jus réduit et caramel de betterave

Le moelleux chocolat et rhubarbe,
Crèmeux passion et sablé noisette

ou

La tarte au citron dézinguée,
Confit d'agrumes et yuzu

ou

La Poire pochée au vin chaud,
Pain d'épices et chantilly Carambar

Composez votre menu

Formule Entrée + Plat + Dessert à 37 €

Formule Entrée + Plat à 31 € / Plat + Dessert à 26 €

Prix nets, service compris

www.lekursaal.fr



Menu « Artisan en Or » 38 €

100 % régional



Le « lentilloto »,
Escargots flinois et copeaux de mimolette

Le suprême de volaille de Licques,
Champignons et marrons

—

L'assiette de fromages régionaux

Le moelleux chocolat et rhubarbe,
Crèmeux passion et sablé noisette

Menu du Marché 21 €

Formule Entrée / Plat / Dessert

Formule Entrée / Plat / Café gourmand 19 euros

Formule Entrée / Plat 17 euros ou Plat / Dessert 16 euros

- Consultez notre ardoise -

Ce menu est servi le midi en semaine uniquement (hors jour férié)

Pour les Gourmets en herbe 15 €

Pour nos fins gourmets,
Poisson ou viande selon le marché & Coupe de glace

Prix nets, service compris

www.lekursaal.fr