

Menu Le Kursaal

35 €

Gravelax de cabillaud et crémeux de tourteau, déclinaison de tomates

ou

Marbré de foie gras et magret fumé, confit de cerise et framboise

ou

Risotto à la Tome de Cambrai, Coppa de Marchiennes et légumes croquants

—

Magret de canard Landasien rôti, réduction à l'estragon

ou

Noix de veau (origine France), courgette Lecelloise et jus balsamique

ou

Pavé de maigre sur peau, beurre blanc aux salicornes

—

Parfait glacé à la mûre, caramel à la chicorée Leroux bio et meringuettes

ou

Moelleux chocolat, griottes et crémeux pistache

ou

Tartelette briochée abricot et miel de miellat, faisselle fermière

Nos producteurs locaux :

Coppa de François Castelain à Marchiennes

Canard de David Delbergue à Landas

Légumes de Lecelles de la ferme Hourdeau à Lecelles

Crème et lait de Pierre Raviart à Lecelles

Chicorée Leroux à Orchies

Miel de Nathalie Stefanski à Maulde

Menu « Artisan en Or » 37 €

Risotto à la Tome de Cambrai, Coppa de Marchiennes et légumes croquants

Magret de canard Landasien rôti, réduction à l'estragon

Assiette de fromages régionaux

Parfait glacé à la mûre, caramel à la chicorée Leroux bio et meringuettes

Menu du Marché 24 €

Formule Entrée / Plat / Dessert

Formule Entrée / Plat / Café gourmand 25 euros

Formule Entrée / Plat ou Plat / Dessert 20 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