



Menu 37 €

Le gravlax de saumon aux herbes fraîches,
Focaccia à l'encre de seiche et beurre aux salicornes

ou

Le Waterzoï de maquereaux et crevettes grises,
Choux fleur et nuage de bière de Rosult

ou

Le foie gras mi-cuit en terrine,
Magret fumé et brioche

Le dos de maigre rôti,
Beurre rouge et grenailles

ou

Le magret de canard landasien,
Paillasson de pomme de terre et clémentine

ou

Le cœur de rumsteak de Feignies (59),
Jus réduit d'une carbonnade

Le pain crotté aux noisettes,
Confit de poires lecelloises et crémeux praliné-Spéculoos

ou

La pom, pom, pomme,
3 textures et une crème double montée

ou

La dacquoise citron & lime,
Chantilly de chocolat blanc

Composez votre menu

Formule Entrée + Plat + Dessert à 37 €

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

Prix nets, service compris

www.lekursaal.com



Menu « Artisan en Or » 38 €

100 % régional



Le Waterzoï de maquereaux et crevettes grises,
Choux fleur et nuage de bière de Rosult

Le magret de canard landasien,
Paillasson de pomme de terre et clémentine

—

L'assiette de fromages régionaux

Le pain crotté aux noisettes,
Confit de poires lecelloises et crèmeux praliné-Spéculoos

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.com