



Menu à 37 €

Marbré de sole Boulonnaise comme un Waterzoï,
Salade pomme-fenouil

ou

Foie gras mi-cuit,
Pickles de légumes & briochette

ou

Escargots de Flines les Mortagne,
Crèmeux de panais, huile de coriandre et magret séché

Noix de veau rôtie à l'ail fumé,
Fricassée de champignons

ou

Cœur de rumsteak Hauts de France,
Jus carbonnade et rattes du Touquet

ou

Pavé de cabillaud cuit sur peau,
Beurre blanc au gingembre

Pomme bio Rumegeoise sur un sablé chicorée,
Ganache montée au beurre de cacahuète

ou

Fondant pistache,
Crèmeux citron et marmelade d'orange aux épices

ou

Pavlova aux fruits exotiques,
Chantilly passion et chocolat blanc

Formule Entrée + Plat + Dessert à 37 €

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

Nos producteurs locaux :

Escargots la maisonnette à Flines les Mortagne

Légumes de la ferme Hourdeau à Lecelles

Pomme des vergers de la Couturelle à Rumegegies

Beurre et œufs, Ferme des sablières à Beuvry la Forêt

Boeuf de Feignies (59)

Bière de Stéphane Vansteene à Rosult

Prix nets, service compris

www.lekursaal.com



Menu « Artisan en Or » 38 €

100 % régional

Escargots de Flines les Mortagne,
Crèmeux de panais, huile de coriandre et magret séché

Cœur de rumsteak Hauts de France,
Jus carbonnade et rattes du Touquet

—

L'assiette de fromages régionaux

Pomme bio Rumegeoise sur un sablé chicorée,
Ganache montée au beurre de cacahuète

Menu du Marché 21 €

Formule Entrée / Plat / Dessert

Formule Entrée / Plat / Café gourmand 22 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