



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 Rumegies
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