

Menu 37 €

Le foie gras & bœuf de l'Avesnois confit,
Chutney balsamique et pickles de légumes

ou

Les rillettes de sardine sur un pain au sarrasin,
Haddock fumé & coleslaw

ou

Les asperges rôties dans un beurre à la coriandre,
Gâteau de foie de volaille et pesto d'herbes fraîches



Le dos de merlu,
Étuvée de poireau et écrasé de pomme de terre

ou

La selle d'agneau rôtie
Cromesquis d'agneau et jus corsé

ou

La noix de veau blanche,
Légumes primeurs et petits pois



La bistouille glacée,
Chantilly siphonnée à la chicorée & Streusel

ou

Le sablé noisettes,
ganache montée chocolat 64 % & crémeux passion

ou

Le chou craquelin,
Crème citron jaune/vert, rhubarbe & fraise

Composez votre menu

Formule Entrée + Plat + Dessert à 37 €

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



Menu « Artisan en Or » 38 €

100 % régional



Le foie gras & bœuf de l'Avesnois confit,
Chutney balsamique et pickles de légumes

Le dos de merlu de nos côtes,
Étuvée de poireau et écrasé de pomme de terre

—

L'assiette de fromages régionaux

La bistouille glacée,
Chantilly siphonnée à la chicorée & Streusel

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