

Menu Le Kursaal

35 €

Tarte fine à l'encre de seiche, tourteau et haddock,
Mayonnaise allégée au curry noir

ou

Terrine de foie gras, gelée de poire au vin et tuile de pain

ou

Risotto aux champignons,
Effiloché de cochon landaisien et Tomme de Cambrai

—

Pintade de Sars et Rosières en habit de blettes, lissé de potiron

ou

Filet de dorade, embeurré de poireaux et jus d'arêtes aux crevettes grises

ou

Noix de veau rôtie, jus réduit aux champignons et marrons

—

Comme une Tropicane au spéculoos, chicorée Leroux et pomme bio

ou

Pavlova, citron en déclinaison : crémeux, mousse et confit

ou

Palet chocolat au lait et mousse chocolat noir, compotée mandarine

Certains de nos plats peuvent vous être proposés végétarien (sur demande, à la réservation)

Nos producteurs locaux :

Porc de François Castelain à Beuvry

Légumes de la ferme Hourdeau à Lecelles

Volaille de Damien Normand à Sars et Rosières

Crème et lait de Pierre Raviart à Lecelles

Poire des vergers de la Couturelle à Rumegies

Chicorée de la maison Leroux à Orchies

Menu « Artisan en Or » 37 €

Risotto aux champignons, effiloché de cochon landasien et Tomme de Cambrai

Pintade de Sars et Rosières en habit de blettes, lissé de potiron

Assiette de fromages régionaux

Comme une Tropicienne au spéculoos, chicorée Leroux et pomme bio

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