



## Menu à 37 €

Le paleron de bœuf de 7 heures, sauce gribiche

Tomate confite & pickles de radis

ou

Le ceviche de maigre au pomelos,

Légumes marinés à la vinaigrette de Wasabi

ou

La terrine de foie gras de canard,

Chutney de melon & Magret Fumé

---

Le dos de merlu snacké,

Beurre blanc au gingembre

ou

Le filet de pintade de Licques,

Bière & champignons

ou

La noix de veau blanche,

Caviar d'aubergine et poivre Sarawak

---

La Pavlova aux fruits rouges,

Crème fouettée à la Vanille Bourbon

ou

Le moelleux au chocolat noir,

Parfait glacé à la griotte et crumble

ou

Les abricots rôtis,

Lait d'amande et financier pistache

**Formule Entrée + Plat + Dessert à 37 €**

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

*Prix nets, service compris*

[www.lekursaal.com](http://www.lekursaal.com)



## **Menu « Artisan en Or » 38 €**

*100 % régional*

Le paleron de bœuf de 7 heures, sauce gribiche  
Tomate confite & pickles de radis

---

Le filet de pintade de Licques,  
Bière & champignons

—

L'assiette de fromages régionaux

---

Le moelleux au chocolat noir,  
Parfait glacé à la griotte et crumble

## **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](http://www.lekursaal.com)