



Menu à 37 €

Les escargots de Flines les Mortagne,
Tomme de Cambrai et blé vert fumé

ou

La mousse de saumon et crabe aux algues noires,
Crème au Wasabi et légumes croquants

ou

Le marbré de foie gras et grison,
Courge & pickles

Le magret de canard landasien rôti,
Crème façon Béarnaise

ou

Le filet de bœuf Hauts de France,
Demi-glace aux cèpes

ou

Le dos de maigre sur peau,
Sauce aux agrumes

La poire pochée,
Crèmeux au praliné et sablé Spéculoos

ou

L'ananas rôti,
Biscuit moelleux aux 2 citrons et Yuzu

ou

Le palet chocolat au lait et mousse chocolat noir,
Compotée de rhubarbe et meringue

Formule Entrée + Plat + Dessert à 37 €
Formule Entrée + Plat à 31 € / Plat + Dessert à 26 €

Prix nets, service compris

www.lekursaal.com



Menu « Artisan en Or » 38 €

100 % régional

Les escargots de Flines les Mortagne,
Tomme de Cambrai et blé vert fumé

Le magret de canard landaisien rôti,
Crème façon Béarnaise

—

L'assiette de fromages régionaux

La poire pochée,
Crèmeux au praliné et sablé Spéculoos

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