

## Menu à 37 €

Haddock fumé boulonnais et pomme Granny,  
Sponge cake à la sauge et pickles d'oignons

ou

Foie gras truffé au Monbazillac,  
Chutney de poire bio

ou

Escargots de Flines les Mortagne au beurre d'ail,  
Tomme de Cambrai et crémeux de panais à la noisette

---

Magret landasien,  
Jus de carcasse réduit et potiron

ou

Bavette Hauts de France,  
Sauce Steph ambrée

ou

Pavé de cabillaud cuit sur peau,  
Beurre blanc et cochon de F. Castelain

---

Chou'colat,  
Ganache montée chocolat grand cru & pâte à tartiner maison

ou

AmandinoiX

Finger aux noix et pomme bio, mousse chicorée-bistouille et miellat

ou

Ananas rôti,  
crémeux vanille et citron, rocher coco

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

Nos producteurs locaux :

Légumes, ferme Hourdeau à Lecelles

Cochon de François Castelain à St Amand les eaux

Haddock fumé, Ets JC David Boulogne sur mer

Poire et pommes bio, la Couturette à Rumegies

Escargots, Marc Merlin à Flines les Mortagne

Magret de canard, David Delbergue à Landas

Bière ambrée, Brasserie du Steph à Rosult

Boeuf, à Feignies

Cabillaud, Boulogne sur mer

Miel de miellat, Nathalie Stefanski à Maulde

*Prix nets, service compris*

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

**Menu « Artisan en Or  » 38 €**

Escargots de Flines les Mortagne au beurre d'ail,  
Tomme de Cambrai et crémeux de panais à la noisette

---

Bavette Hauts de France,  
Sauce Steph ambrée

---

Assiette de fromages régionaux

---

AmandinoiX

Finger aux noix et pomme bio, mousse chicorée-bistouille et miellat

**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