

Menu Le Kursaal

35 € (hors supplément)

Saumon label rouge confit à l'huile d'olive, crème d'asperge et betterave

ou

Terrine de foie gras mi-cuit, pickles de légumes & briochette (supplément 3 €)

ou

Escargots de Flines les Mortagne, blette, huile d'estragon et tuile de noisette

—

Suprême de poulet Hauts de France, épices cajun et cacahuètes

ou

Filet de veau snacké, jus vin rouge et griottes (supplément 3 €)

ou

Dos de sébaste, beurre blanc safrané aux coques

—

Chou craquelin, ganache montée chocolat 70 %, crémeux caramel

ou

Sablé citron-praliné, meringue yuzu et parfait glacé noisette

ou

Pavlova aux fraises de Lecelles, compotée de rhubarbe

Nos producteurs locaux :

Escargots de Marc Merlin à Flines les Mortagne

Volaille de Licques (Pas de Calais)

Légumes et fraises de Lecelles de la ferme Hourdeau à Lecelles

Crème et lait de Pierre Raviart à Lecelles

Menu « Artisan en Or » 37 €

Escargots de Flines les Mortagne, blette, huile d'estragon et tuile de noisette

Suprême de poulet Hauts de France, épices cajun et cacahuètes

Assiette de fromages régionaux

Pavlova aux fraises de Lecelles, compotée de rhubarbe

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