



## **Menu 37 €**

Le foie gras en terrine,  
Chutney dattes & briochette

ou

Le « lentilloto »,  
Escargots flinois et tomme de Cambrai

ou

La mousseline de chevreuil,  
Pickles et gelée au Porto

---

Le dos de cabillaud rôti,  
Pesto Wakamé-olive

ou

Le suprême de pintade de Licques,  
Foie gras et marrons

ou

Le filet mignon de veau,  
Jus réduit à la truffe

---

Le chocolat noir façon brownies,  
Compotée pomme-rhubarbe et mousse chicorée

ou

La pomme façon Tatin,  
Caramel à la fleur de sel, crème fouettée à la Vanille Bourbon et sablé breton

ou

Le chou craquelin coco,  
Parfait ananas et confit d'agrumes

## **Composez votre menu**

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

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

*Prix nets, service compris*

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



## **Menu « Artisan en Or » 38 €**

*100 % régional*



Le « lentilloto »,  
Escargots flinois et tomme de Cambrai

---

Le suprême de pintade de Licques,  
Foie gras et marrons

—

L'assiette de fromages régionaux

---

Le chocolat noir façon brownies,  
Compotée pomme-rhubarbe et mousse chicorée

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