



Menu 37 €

Le foie gras en terrine,
Compotée de pommes aux airelles & briochette

ou

Le cappuccino de maquereaux aux crevettes grises,
Nuage de bière rosultoise

ou

Le marbré de chevreuil,
Strates de butternut & pickles

Le dos de maigre meunière,
Lentilloto et légumes d'automne

ou

Le filet de bœuf Hauts de France,
Jus réduit et poivre Sarawak

ou

Le filet mignon de sanglier,
Façon « carbonara »

Le dôme glacé à la rhubarbe,
Confit de pomme et meringue spéculoos

ou

La brioche perdue façon Suzette,
Chantilly à l'orange et éclat de riz soufflé

ou

L'ananas rôti,
Granité citron vert-gingembre et palet coco

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



Menu « Artisan en Or » 38 €

100 % régional



Le cappuccino de maquereaux aux crevettes grises,
Nuage de bière rosultoise

Le filet de bœuf Hauts de France,
Jus réduit et poivre Sarawak

—

L'assiette de fromages régionaux

Le dôme glacé à la rhubarbe,
Confit de pomme et meringue 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.fr