



## Menus

Le foie gras de canard & strates de viande des grisons,  
Chutney exotique & baguettine

ou

Les tatakis de bœuf mariné,  
Sésame et lentilles aux algues

ou

La profiterole haddock fumé et aneth,  
Fenouil & agrumes

---

Le filet de cerf rôti,  
Sauce civet & ketchup de betterave

ou

Le canard confit Landasien,  
Pesto d'herbes et croustillant de pomme de terre

ou

La dorade snackée sur un galet artichaut,  
Coquillages et crustacés

---

Le risotto au lait et vanille bourbon,  
Mousse passion et mangue

ou

La tarte citron 'dézinguée',  
confit d'agrumes, yuzu et mascarpone

ou

Le vapoureux glacé cappuccino,  
Café, mousse de lait, crumble chocolat et cacao

## 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 €**

La profiterole haddock fumé et aneth,  
Fenouil & agrumes

---

Le canard confit Landasien,  
Pesto d'herbes et croustillant de pomme de terre

—

L'assiette de fromages régionaux

---

Le risotto au lait et vanille bourbon,  
Mousse passion et mangue

### **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)