

## Menu Le Kursaal

### 35 €

Fricassée d'escargots, ail fumé et fregola sarda, tuile de persil

ou

Ceviche de bar au lait de coco, céleri-curry, et crème mangue

ou

Marbré de Foie gras mi-cuit et magret fumé au genièvre, pickles de légumes

---

Magret de canard landasien, patate douce et décoction orange-gingembre

ou

Pavé de maigre rôti, beurre blanc infusé à l'estragon

ou

Paleron de bœuf confit Hauts de France, bière noire et pomme paille

—

Poire bio Rumegeoise pochée au curcuma, finger cacao et spéculoos

ou

Ananas rôti, crème mascarpone et panna cotta à la pistache

ou

Chou craquelin chocolat et fève Tonka, confit pomme-noisette

Certains de nos plats peuvent vous être proposés végétarien (sur demande, à la réservation)

#### Nos producteurs locaux :

Escargot de Marc Merlin à Flines les Mortagne

Canard de David Delbergue à Landas

Légumes de la ferme Hourdeau à Lecelles

Paleron de boeuf de Feignies

Crème et lait de Pierre Raviart à Lecelles

Poire des vergers de la Couturelle à Rumegies

**Menu « Artisan en Or  » 37 €**

Fricassée d'escargots, ail fumé et fregola sarda, tuile de persil

---

Magret de canard landasien, patate douce et décoction orange-gingembre

---

Assiette de fromages régionaux

---

Poire bio Rumegeoise pochée au curcuma, finger cacao et spéculoos

**Menu du Marché 24 €**

**Formule Entrée / Plat / Dessert**

Formule Entrée / Plat / Café gourmand 25 euros

Formule Entrée / Plat ou Plat / Dessert 20 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