

# **Restaurant « Au p'tit champ »**

**Réservation : 0497/ 70.87.59**

Plat + dessert : à pd 21€.

Entrée + plat : à pd 23€.

1 entrée + plat + dessert : à pd 25€ (sélection vins 19€).

2 entrées + plat + dessert : à pd 32€ (sélection vins 24€).

3 entrées + plat + dessert : à pd 39€ (sélection vins 29€).

Le menu à 39€ est accepté jusqu'à 20h30 le Week end et 20h la semaine.

## Entrées froides

- Terrine de marcassin au foie gras Maison, aromatisé au cognac.
- Saumon en Belle Vue.
- Salade de scampis à l'orange.
- Dariole de sole au saumon fumé, crème ciboulette.
- Jambon cru salade de roquettes, tomates séchées, mozzarella.

## Entrées chaudes

- Croquettes de volaille au girolles Maison.
- Bisque de homard maison et son salpicon de chair.
- Chèvre lardé sur salade, pignon de pin, vinaigrette au miel.
- Filet de rouget cuit sur peau, flan de courgette, crème safran.
- Cannellonis gratinés, St Jacques, crevettes, légumes, ricotta.

## Plats

- Suprême de poulet de maïs au vin jaune et morilles.
- Dos de loup de mer à l'émincé de poireau crème (+2€).
- Tournedos de filet de biche, Grand-Veneur à la framboise (+6€)
- Filet de faisan farci à la mousseline aux pistaches, foie gras.
- Aiguillette de bœuf gorgonzola.
- Magret de canard aux baies roses. (+2€).
- Entrecôte (300gr) grillée, sauce aux 3 poivres (+6€).

### Accompagnements :

Tagliatelles, frites, croquettes, pomme grenaille au thym, gratin dauphinois. (+1,5€).

## Desserts

- Cupcake à la poire, crème anglaise.
- Tarte tatin, glace vanille, chantilly (+2€).
- Brownies au chocolat, crème anglaise, chantilly (+2€).
- Crumble aux prunes, glace vanille.
- Glace vanille à l'advocaat, chantilly.
- Trio de fromage de notre province, salade aux noix et raisins, sirop de Liège (+2€).