

# Automne-Hiver 2017 – Herfst-Winter 2017

## Restaurant “Le Parc”

### Nos Entrées - Onze Voorgerechten

Jambon de marccassin aux pommes et confit d'oignon, salade mesclun garnie.  
*Everzwijn ham met appel en uienkonfijt, gemengde salade.*

Carpaccio de faon aux olives et tomates séchées, spaghetti de légumes.  
*Carpaccio van hertenkalf met olijven en zongedroogde tomaten, groentespaghetti.*

Duo de Saint Jacques et scampis au citron vert & basilic, jardinière de légumes croquants.  
*Duo van Sint Jacobsnoot en scampi's met limoen en basilicum. Knapperige groeten.*

Escalope de foie gras aux pommes, poires et figes arrosée d'une sauce à la framboise.  
*Escalope van foie gras met appels, peren en vijgen besprenkeld met frambozensaus.*

Pommes grenailles farcies au bœuf et poireaux, petit beurre à l'ail et salade mesclun.  
*Krielaardappelen gevuld met rundvlees en prei, lookboter en gemengde salade.*



### Nos Plats - Onze Hoofdgerechten

Filet de pintadeau farci à l'endive, brochette de légumes glacés et pommes gaufrettes.  
*Gevulde parelhoenfilet met andijvie, geglazuurde groentebrochette en aardappelwafels.*

Filet mignon de marccassin aux champignons des bois, fagot de haricots et pommes grenailles aux herbes.  
*Filet mignon van everzwijn met bospaddenstoelen, bundeltje van bonen en mini krieltjes met kruiden.*

Noisette de biche aux pleurotes, chicon sucré, poire aux aïelles, grappe de tomates, sauce au Purnalet et pommes dauphines. (+4€)  
*Hindefilet met oesterzwammen, gestoofde witloof en peertjes gevuld met veenbessen, tomaten, Purnalet-saus en dauphine-aardappelen. (+4€)*

Brochette de bœuf sauce béarnaise, frites et salade mesclun garnie.  
*Rundsbrochette met bearnaisesaus, gemengde salade en frieten.*

Filet de truite de nos rivières farci au saumon, purée violette et légumes croquants, sauce hollandaise aux herbes.  
*Forelfilet uit de streek, gevuld met zalm, paarse aardappelpuree met knapperige groeten, Hollandaise-saus met kruiden.*



### Nos Desserts - Onze Nagerechten

Crêpe normande.  
*Normandische pannenkoek.*

Fondant au chocolat et sa petite garniture.  
*Variëteit van fondant chocolade.*

Tiramisu aux fruits des bois.  
*Tiramisu van bosvruchten.*

Assiette de douceurs.  
*Bordje van zoetigheden.*

Dame Blanche.



**Menu de saison « Automne-Hiver 2017 »:** mise en bouche, entrée, plat, dessert à 32€/pp

Disponible individuellement: entrée 13€/pp, plat 19€/pp et dessert 6€/pp - Forfait apéritif, vins appropriés et café inclus à 18€/pp

**Seizoen menu « Herfst-Winter 2017 »:** fijnproevertje, voorgerecht, hoofdgerecht, dessert aan 32€/pp

Afzonderlijk verkrijgbaar: voorgerecht 13€/pp, hoofdgerecht 19€/pp en dessert 6€/pp –

**Forfait** aperitief, aangepaste wijnen en koffie inbegrepen aan 18€/pp

Floréal La Roche, asbl Joie & Vacances (tourisme pour tous), avenue de Villez n°6, B-6980 La Roche-en-Ardenne

Réservation – Reservaties : [reception.laroche@florealgroup.be](mailto:reception.laroche@florealgroup.be) – Tel. +32 (0) 84 219 446