

Menu du réveillon et du jour de l'an le midi
Auberge des 4 Bras à Philippeville

071 66 72 38 ou réservation en ligne via 4bras.be ou Google ou FB

48 € ou 58 € avec les 2 entrées

Panna cotta de bisque, homard et vinaigrette de fenouil

OU

Flan de cuisses de grenouilles et ris de veau,
jus de persil et sabayon à l'ail

OU

Raviole de foie gras, consommé de champignons des bois,
écume à la truffe

Filet de canette rôti, déclinaison autour de la betterave,
jus à la marjolaine, pommes de terre en robe des champs OU

Dos de poisson du jour rôti sur sa peau, émulsion de noix de pécan torréfiées, sirop
d'érable, purée fumée OU

Noisettes de biche, sauce grand veneur, pomme, poire, airelle et pomme amandine

Assiette de fromages (supplément 12 €)

Mangue confite au caramel, crémeux chocolat noir, mousse de lait au riz thai et
sorbet passion-combava OU

Raviole au chocolat, poire pochée aux épices,
sabayon au champagne OU

Tartelette ananas, caramel cacahuètes, noix de coco

Coupe de bulles à minuit et cotillons offerts

**Pour les tables de 6 cts et plus, un acompte de 50% devra être versé
sur le n° de compte suivant : BE90 7512 0921 8532 au nom de Fabrice Collard
avec en communication : Réveillon de l'An**

**Fermeture de l'établissement à 2 h du matin
pour que nous puissions être en forme pour l'ouverture du 1er janvier**