

**Menu fêtes patronales à  
l'Auberge des 4 Bras à Philippeville 071 667238**

servi à partir 19 novembre jusqu'au 22 décembre inclus

Le menu à 35 € ou la formule all-in à 55 €

Le menu avec 2 entrées à 45 € ou la formule all-in à 70 €

*Croquette de gibier , émulsion de champignon des bois , haricot coco **OU***

*Oeuf parfait 63° 1 heure, velouté de potiron, chips de lard de  
marcassin et châtaigne **OU***

*Scampis rôti et flambé au pastis , crème de fenouil*

\*\*\*\*\*

*Waterzooi de joue de lotte et queues d'écrevisse, blanche de namur,  
pomme de terre ratte*

**ou**

*Noisette de marcassin, tatin de poire, purée de panais à la lavande et  
jus corsé*

**ou**

*Bavette de boeuf ,chanterelle vin rouge, gratin dauphinois à la truffe*

\*\*\*\*\*

*Tiramisu aux cookies et marron glacé **OU***

*Panna Cotta au fruit de la passion et chocolat blanc **OU***

*Assiette de souvenir de mon enfance, bouty,carambar,nutella et  
speculoos*

Le menu all-in comprend l'apéritif du moment, la mise-en-bouche,

Vin du pichet (blanc, rouge ou rosé selon votre préférence),

1 café ou 1 thé + le petit digestif de la maison

## LUNCH à L'AUBERGE DES 4 BRAS à PHILIPPEVILLE 071667238

3 services = 20 €/entrée + plat = 17 €/plat + dessert = 15 €

servi du mardi au vendredi midi

Servi en soirée du mardi au jeudi mais la formule 3 services uniquement

### Semaine du 21 au 24 novembre

Velouté de choux rouges aux pommes ou  
Carpaccio de thon au yuzu et huile de sésame ou Charcuterie de la chasse  
\*\*\*

Blanquette de veau à l'ancienne, pommes nature ou  
Saucisse de marcassin grillée, sauce grand veneur, pomme purée ou  
Waterzooï de cabillaud, pommes nature  
\*\*\*

Ile flottante et crème anglaise ou Gratin de pommes et poires ou Dessert du jour

### Semaine du 28 novembre au 1 décembre

Soupe St-Germain aux croûtons ou Terrine aux légumes et coulis de tomate  
ou Salade grecque garnie  
\*\*\*

Civet de marcassin, grand veneur, garnitures hivernales ou  
Hoche-pot du pêcheur, pommes en robe des champs ou Chicons au gratin, pomme  
duchesse  
\*\*\*

Mousse au chocolat ou Panna Cotta et coulis de fruits rouges ou Dessert du jour

### Semaine du 5 au 8 décembre

Velouté de chicons ou Oeufs brouillés à la tartufatta (truffes) ou Salade espagnole  
\*\*\*

Hamburger de marcassin, rémoulade de céleris, fromage de Chimay, frites, salade ou  
Saucisse toulousaine, pommes nature ou Tagliatelles aux scampis, tomate et pesto  
\*\*\*

Feuilleté aux pommes et glace vanille ou Brownie au chocolat et sorbet orange ou  
Dessert du jour

### Semaine du 12 au 15 décembre

Velouté carotte et cappuccino de cumin ou  
Tartare de betterave rouge, noix et fromage de chèvre ou  
Oeuf cocotte à la brabançonne  
\*\*\*

Saucisse de chevreuil poêlée, grand veneur, compote de pomme et purée ou  
Pavé de boeuf grillé, béarnaise, frites, salade ou  
Cassolette de cabillaud gratiné à la florentine, pomme duchesse  
\*\*\*

Tarte brésilienne ou Café liégeois ou Dessert du jour

### Semaine du 19 au 22 décembre

Velouté de champignons ou Maquereau au vin blanc ou Cassolette de scampis au curry  
\*\*\*

Côtes de porc Cross et Blackwell, pomme frites ou  
Blanquette de dinde au curry et ananas, riz ou  
Filet de colin poché à la dugléré, pommes nature  
\*\*\*

Tarte au sucre ou flan caramel ou dessert du jour

