

Menu gourmand à l'Auberge des 4 Bras à Philippeville

071 66 72 38

Réservez en ligne via notre site ou FB ou Google

du 7 mai au 10 juin (fermé dimanche soir, lundi & mardi)

44 € ou 54 € avec les 2 entrées

Gros gris de Warnant, le Chamalin à l'ail des ours (fromage de Senzeilles) façon tartiflette, écume de pain brûlé

OU

Panna cotta d'asperges vertes "Ferme de la Frisette", jambon cru 9 mois "Les Délices de la Houille", tomates confites et huile de truffe

La caille farcie au foie gras, raisins, golden et lard fumé, sauce rossini, pommes dauphine

OU

Filet de maigre rôti sur sa peau, purée de chou-fleur, brocoli, béarnaise à l'encre de seiche

Assiette de fromages

(en place du dessert + 4€ - en supplément du menu + 12€)

OU

Belle rose, framboise, mascarpone, et coeur surprise

OU

Coussinet de crêpe, orange sanguine, chocolat façon orangette

Suivez-nous sur FB ou
inscrivez-vous à notre newsletter sur 4bras.be