

MENU GOURMAND du 17 octobre au 20 novembre
Réservation souhaitée : 071 66 72 38

39 € ou 49 € avec les 2 entrées
forfait vin sélection de la patronne
+ 20 € /forfait vins menu 2 entrées + 25 €

Si vous avez quelconque allergie, merci de nous en informer

Carpaccio de cerf à l'huile de champignons sauvages, taboulé de
choux-fleur, allumettes de céleris raves

OU

Noix de St-Jacques snackées, crème de fèves des marais, crumble de
parmesan

Pavé de saumon à l'unilatéral, crème de poireaux, écrasé de pomme de
terre au safran de St-Pierre (Villers-2-Eglises)

OU

Parmentier de chicons braisés, noisettes de filet de marcassin et
scampis, jus corsé au Madère

Gratin de clémentines façon orangette, glace au miel de chez Baudrey
et amandes torréfiées **OU**
Assiette de fromages belges
(+4 € à la place du dessert ou +10 € en supplément du dessert)

Merci pour votre soutien. Prenez soin de vous et des autres

Tenez-vous informé en vous inscrivant à notre newsletter sur 4bras.be
ou en likant notre page FB