

Menu Gourmand à l'Auberge des 4 Bras à Philippeville
071/667238

servi à partir du 13 avril au 31 mai inclus 2019

Le menu à 35 € ou avec forfait boissons à 55 €
Le menu avec 2 entrées à 45 € ou avec forfait boissons
à 70 €

Hamburger brioché de foie gras au Monbazillac,
magret fumé, confit de melon

ou

Raviole ouverte, purée de pomme de terre ratte, jaune d'oeuf,
bouillon de volaille façon carbonara

La pause dégustation

Rouget en écailles de carotte, poêlée de fenouil, haricots,
navet, jus de carotte et fruit de la passion, gnocchi

ou

Dodine de lapereau farcie aux raisins secs et graines de courge,
émulsion de cidre de pêches, croquettes au crackers

Blanc manger d'ananas confit et curry, émulsion de noix de coco,
tuile aux pamplemousses roses

ou

Tartelette au citron meringuée, glace orangette

Forfait vin sélectionné par nos soins

[4bras.be/Facebook/Trip Advisor/Google](http://4bras.be/Facebook/Trip%20Advisor/Google)

Carte à l'Auberge des 4 Bras à Philippeville

(à partir du 05 mars 2019) 071/66.72.38 // 4bras.be // FB

Pour les végétariens en entrée

Toast aux champignons de Paris nature 12 € ou à la crème 13 €
Croquette de betterave rouge et lentilles, salade de quinoa (vegan) 15€
Carpaccio de betterave rouge, framboises et mousse de mascarpone 14€

Pour les végétariens en plat

Cheeseburger végétarien, salade, frites de panais et de patate douce 15 €
Cromesqui de chou fleur et brocolis, salade composée, yaourt à la menthe 15 €

Entrées froides & Entrées chaudes

Duo de St Jacques, en tartare et snackées, wakamé, émulsion d'agrumes 19€
Carpaccio de pied de porc, vinaigrette grenobloise, crème pickles, sorbet de persil 18 €
Scampis rôtis, mousseline de chou-fleur, jus corsé de crustacés au curry rouge 16 €
Gros gris de Warnant, fondue d'échalotes, espuma de fromage près d'el vallée, piment d'espelette, crumble aux fines herbe 19 €
Crème ou potage du jour 3.50 €
Du jardin au poulailler : Oeuf parfait 63°, velouté de laitue et croquette de poussin à l'estragon, chiffonnade de laitue 17 €
Foie gras maison (ferme de la Sauvenière), au poivre maniguette, confiture d'olives noires et fraises 19 €
Escalope de foie gras, carpaccio d'oranges sanguines, boudin blanc (Délice de la Houille), jus de canard à la liqueur de kumquat(Biercée)19 €
Tataki de boeuf mariné façon thaï, guacamol, tartare d'ananas 17 €

Côté mer

Pavé de cabillaud, rappée de courgette et noisettes torréfiées, flan de pommes de terre, jus de veau corsé au Madère 22 €
Oiseau sans tête de raie, beurre noisette, câpres, citron bio et pommes de terre en robe des champs 20 €
* Sole de la mer du Nord simplement meunière, servie en filets, beurre, persil, citron et pommes vapeur 35 €
Moules marinière selon arrivage (1kg 100 par casserole, servies avec frites, pain & beurre) 21 €
Avec sauces : poivre vert/au vin blanc/à l'ail/moutarde/ardennaise/provençale/chef/roquefort 23 €

Côté viande

Entrecôte nature (+/- 350 gr) 22 €
Pavé de boeuf (+/- 250 gr) 19 €

Sauces à 3 € : poivre vert/poivre rose/poivre gris/provençale/diable/moutarde

Sauces à 3,50 € : béarnaise/choron/roquefort/archiduc

Sauces froides à 1 € : mayonnaise, ketchup, moutarde, andalouse, tartare

Supplément salade : 4 €

Supplément légumes chauds : 6 €

Pieds de veau farcis, crème moutarde Bister et estragon, purée aux cornichons 21 €

Jambonneau (700 g) fumé en croûte de mie de pain, crème de moutarde à l'ancienne (+- 20 min de cuisson) 19 €

*Magret de canard de la Sauvenière, miel et raisins, pommes croquette maison 20 €

*Lapin à la bière et aux orties (spécialité de Philippeville), légumes du moment, pommes en robe des champs 18 €

Boudin blanc aux ris de veau et morilles, escalope de ris de veau, asperges vertes, jus de veau corsé 21€
Côtes de porcelet, rhum Omerta, café, haricots bruns à l'échalote et à l'ail 19 €