



Menü de fin d'année

AMUSES

—

Pain d'épice, foie gras et confit d'ognions

Panna cotta de petit poids avec croquant de serrano

Cocktail d'écrevisses et avocat avec son tartare maison

ENTRÉE

—

Carpaccio de boeuf, truffe, parmesan et roquette

PLAT

—

Gigot d'agneau mariné, pommes d'auphinois, chicon caramélisé, haricots verts avec lardons

et tomates avec romarain et parmesan dans le four

DESSERT

—

Tarte tatin de poires et crumble de pistache avec crème glace de vanille fait maison

70 euros pp (minimum de 2 personnes)

Frais de livraison inclus (à Bruxelles)

Possible de commander entre **22 décembre** 2018 et **2 janvier** 2019

Commander par email minimum **4 jours avant la livraison** - info@mauricebrussels.be