

# MENU DES FÊTES

50€

SERVI DU 22/12 AU 06/01/2024

MISE EN BOUCHE DU CHEF

★ ❄️  
*RAVIOLES FARCIES À LA TRUFFE ET CHAMPIGNONS, CRÈME TARTUFATA*

17€

❄️ ❄️  
*MAGRET DE CANARD DU PÉRIGORD SAUCE FOIE GRAS ET ABRICOTS SÉCHÉS,  
MOUSSELINE DE CÉLERI RAVE, HARICOTS PRINCESSES*

34€

OU  
*FILET DE CABILLAUD EN CROÛTE DE MACADAMIA ET AMANDES,  
SALADE TIÈDE AU COUSCOUS PERLÉ, SAUCE COCO & CURRY ROUGE*

34€

❄️ ❄️ ❄️  
*ANANAS RÔTI AU MIEL & AUX ÉPICES,*

*BOULE DE GLACE VANILLE*

10€

❄️ ❄️ ❄️ ❄️  
*POUR ACCOMPAGNER VOTRE MENU, NOUS VOUS PROPOSONS  
UNE FORMULE ACCORD METS & VINS À 25€/PERSONNE*

❄️ ❄️ ❄️ ❄️  
**AU VIEUX BRUXELLES**

❄️ ❄️ ❄️ ❄️  
**BONNES  
FÊTES**