



Endejaarsmenu

AMUSES

—

Peperkoek, foie gras en uienconfijt

Panna cotta van erwten met krokantje van serranoham

Rivierkreeftencocktail met avocado en huisgemaakte tartaar

VOORGERECHT

—

Rundscarpaccio met truffel, parmezaan en rucola

HOOFDGERECHT

—

Lambout met pommes d'auphonois, gekarameliseerd witloof, boontjes met spek en tomaat

met rozemarijn en parmezaan in de oven

DESSERT

—

Tarte tatin van peer met een crumble van pistache en huisgemaakt vanille ijs

70 euro pp (minimum van 2 personen)

Leveringskosten inclusief (in Brussel)

Bestellingen mogelijk tussen **22 december** 2018 en **2 januari** 2019.

Bestellen via email **minstens 4 dagen voor levering** - info@mauricebrussels.be