

Réservation indispensable  
02 344 46 04

# Le Parvis

BRASSERIE | RESTAURANT

Rue Xavier de Bue 71  
1180 Bruxelles

## MENU DU 25 DÉCEMBRE 2018

50 €

LES BULLES ET LES MISES EN BOUCHE



FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU TORCHON  
Confit de figues et brioche

Ou

RAVIOLES DE CANARD  
Sur velouté de châtaignes

Ou

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES  
Fondue de poireaux à la tartufata



CÔTES DE MARCASSIN RÔTIES  
Mousseline de céleri rave, poire au vin rouge  
Sauce poivrade

Ou

BALLOTINE DE RAIE AUX ÉPINARDS ET GIROLLES  
Beurre blanc au champagne  
Pomme duchesse maison

Ou

CHAPON FARCI ET ÉCHALOTE CONFITE  
Garniture automnale, sauce au vin de paille



LINGOT CHOCOLAT & ORANGE  
A la Mandarine Napoléon

## MENU DU 1<sup>ER</sup> JANVIER 2019

50 €

LES BULLES ET LES MISES EN BOUCHE



GRANDE RAVIOLE DE HOMARD  
Consommé de champignons à la truffe

Ou

CROQUETTES DE RIS DE VEAU MAISON  
Crème de topinambours

Ou

TERRINE DE CRABE MAISON À L'AVOCAT  
Mousseline tiède au yuzu



MÉLI-MÉLO DE SOLE ET SAUMON  
Duxelles de champignons des bois  
Sauce au Riesling, purée Joël Robuchon

Ou

CÔTES DE BICHE SAUCE GRAND VENEUR  
Pommes dauphines maison  
Petits légumes glacés

Ou

MÉDAILLON D'AGNEAU SAUCE ROSSINI  
Gratin dauphinois



PINA COLADA D'ANANAS FRAIS  
Au rhum ambré

Servi midi et soir. Carte réduite également disponible hors menu. \* Sous réserve d'approvisionnement / Suppléments possibles pour certains choix