

**Menu Gastronomique de Noël (24, 25 et 26 décembre 2020)
by Chef Amine Mechmech Divino Gusto**

Nbre MENU 4 services 55 euros

Entrée froide au choix:

..... Foie gras de canard à la gelée de Calvados, chutney de pommes et raisins de Corinthe, pain brioché maison.

ou

..... Salade de pommes de terre et saumon d'Ecosse fumé, caviar Baeri, crème aigre.

Entrée chaude au choix:

..... Ravioles de langoustines, jus de carcasse à la tomate confite.

ou

..... Caille sautée, Tatin de chicons, sauce brabançonne, crumble aux noix de macadamia.

Plats au choix:

..... Chapon farci au ris de veau et pignons de pin, fine purée de châtaignes, champignons sautés, jus au Vin Jaune.

ou

..... Dos de Cabillaud confit à l'ostendaise, poireaux et crevettes grises, écrasé de pommes de terre au Mascarpone et ciboulette.

La touche finale au choix:

..... Bûche de Noël comme une forêt noire

ou

..... Assortiment de 4 fromages affinés

En suggestion :

Homard (500-600gr) à l'armoricaine et risotto

le demi 28 euros / l'entier 55 euros

Homard Belle-vue (500-600gr) et sa garniture classique

le demi 25 euros/ l'entier 50 euros

**Menu Gastronomique de Nouvel An (31 déc. 2020 et 1er et 2 janvier 2021)
by Chef Amine Mechmech Divino Gusto**

Nbre MENU 4 services 55 euros

Entrée froide au choix :

..... Roulade de céleri-rave et tartare de dorade royale, vinaigrette à la coriandre et kumquat.

ou

..... Carpaccio de biche, Gremolata citron et basilic, ricotta fumée, purée de butternut au curry de Madras.

Entrée chaude :

..... Velouté de châtaigne, flan de foie gras, crème fouettée à la ciboulette et noisettes.

ou

..... Risotto au Homard, Jus de Carcasse comme une bisque.

Plat au choix :

..... Carré de Veau de Corrèze cuit basse température, légumes de saison et truffe Melanosporum, frites de polenta aux cèpes, jus à la sauge.

ou

..... Dos d'Eglefin, condiment chorizo, poêlée de grenailles aux petits légumes, beurre blanc fumé.

La touche finale au choix :

..... Eclair à la mousse chocolat whisky, crème pralinée.

ou

..... Assortiment de fromages affinés.

En suggestion :

Homard (500-600gr) à l'armoricaine et risotto

le demi 28 euros / l'entier 55 euros

Homard Belle-vue (500-600gr) et sa garniture classique

le demi 25 euros/ l'entier 50 euros

Votre Nom

Adresse.....
.....

Tél

Email:

Jour et Heures de Livraison...../

Un assortiment de vins et bulles en accord vous sera proposé au comptoir par Gaetan Poels Sommelier.

Merci de bien vouloir passer vos commandes par email ou par téléphone sur notre répondeur , vous recevrez alors un numéro de commande en retour et une heure d'enlèvement pour respecter les précautions sanitaires.

Dernier délai de commande

Merci de bien vouloir passer votre commande pour
le 21 décembre 14H pour Noël
le 28 décembre 14H pour Nouvel An

Livraison à domicile offerte (Nivelles) ou
emporté par vos soins au restaurant.

Vous n'avez pas trouvé votre bonheur, vous le trouverez peut-être sur la carte de Maurice le Limonadier , notre deuxième établissement bistro-gastro www.limonadier.be.

Nous vous souhaitons à tous déjà de bonnes fêtes et espérons vous revoir vite en bonne santé dès que la situation le permettra....

Joyeux Noël et bonne année, Amine , Gaetan et
toute l'équipe de Divino Gusto.



DIVINO **DG** GUSTO

Menu traiteur Fin d'année Divino 2020-2021

Restaurant, Traiteur, Wineshop
Square des Nations Unies 4A - 1400 Nivelles
TEL 067 555 809