

# ***Herfstmenu***

**Glas champagne “Vranken” met hapje van de chef**

(Per 4 personen wordt een fles champagne geserveerd)

§

**Huisbereide ganzenleverpastei**

**met uienconfituur en briochetoast**

of

**Duo van kaas- en/of garnaalkroketten**

of

**Sint-Jacobsvruchten gegaard in z'n schelp**

§

**Dagverse roomsoep**

of

**Cappuccino van kreeftensoep**

**geparfumeerd met armagnac (toeslag 3 euro)**

§

**Waaier van kalfsnootjes met herfstgarnituur**

of

**Gebakken zeetong “belle meunière” (toeslag 5 euro)**

§

**zoetig herfstdessert**

menu aan €60,00

enkel op reservatie en per tafel geserveerd