

# 'The perfect cosy autumn evening at home'

BY AU PETIT GRAND

## Geserveerd met stokbrood en gezouten boter

- Garnaalkroketten - garnalenslaatje - whiskysaus  
OF  
Gemarineerde gerookte zalm - appel/ui - currydressing  
OF  
Sint-Jacobsnootjes oven - witte wijnsaus - witloof  
OF  
Bruschetta look - burrata - tomaat/basilicum  
OF  
Carpaccio van rund - pompoencrème - truffelmayo - croutons - parmezaan  
OF  
Wildpasteien (seizoen) - uienconfituur - notenslaatje

\*\*\*\*\*

## Keuze uit gratin dauphinois - voorgebakken frietjes - kroketjes

- Papillot 'catch of the day' - grijze garnalen - fijne groentjes - jus van chardonnay  
OF  
Gamba oven 6st - pittige lookboter - slaatje + 6 euro  
OF  
Chateaubriand 200gr - peper of champignon - slaatje  
OF  
Filet van hert (seizoen) - peper/mosterd - boontjes&spek + 6 euro

## Vlees door ons kort gegrild voor de grillsmaak & thuis opwarmen in de oven

\*\*\*\*\*

- Vanilleroomijs - warme chocoladesaus - verse slagroom  
OF  
Appeltaartje in de oven - verse slagroom  
OF  
Chocolademousse - advocaat

**MENU à 43 euro PP**

Bestellen één dag op voorhand via [info@aupetitgrand.be](mailto:info@aupetitgrand.be) Of [0476611863](tel:0476611863)

Afhaling dinsdag - zaterdag vanaf 16u30

zondag tss 11u30 en 12u & vanaf 16u30