

# *Restaurant Ter Monde*

## Voorgerechten.

<b>3 keer mosselen</b> klein potje mosselen met bier De Koninck, mossel gegratineerd met verse kruiden uit de tuin, risotto van mosselen met curry en kokosmelk	<b>€22,00</b>
<b>Buikspek</b> (het lievelingsgerecht van de chef) Gelakt met Kikkoman en esdoornsiroop, citrusvruchten, nems van witloof	<b>€20,00</b>
<b>Ganzenlever warm en koud</b> Terrine van ganzenlever met gelei van wijngaardperziken, melkbrood met rozijnen. Gebakken met chutney van perzik en vanille	<b>€24,00</b>
<b>Sol y laisse en reuze garnalen</b> Licht gelakte sol y laisse, zalf van bloemkool, zomerpostelein, beignet van reuze garnalen en Franse selder	<b>€22,00</b>
<b>Langoustines</b> Met citrusvruchten, Galia meloen, komkommer en zure room	<b>€24,50</b>
<b>Belgische kaviaar</b> Natuur geserveerd op gebroken ijs, zure room en toast	<b>€60,00</b>

## Hoofdgerechten

<b>Tarbot</b> gegrild, puree van artisjok en lookchips, bouillabaise boter, nieuwe gevulde aardappel van op de akker van mijn vader	<b>€33,50</b>
<b>Staartvis en mosselen</b> onder een korst van parmezaan en sinaasappel, prei en mousseline met anijs	<b>€34,00</b>
<b>Wilde zeebaars</b> op vel gebakken, tappenade paprika, koriander en walnoten, limoenboter	<b>€33,00</b>
<b>Kalfsrib</b> op lage temperatuur gegaard, snijbonen en girolle, jus van porto en gebakken nieuwe aardappelen	<b>€31,00</b>
<b>Côte à l'Os (per 2 personen)</b> Pont-Neuf aardappelen en verse béarnaise	<b>€50,00</b>

# ***Restaurant Ter Monde***

## **Desserten.**

<b>Sabayon met champagne Charpentier</b>	<b>€10,00</b>
<b>Warme kersen geflambeerd met Grand Marnier en vanille ijs</b>	<b>€10,00</b>
<b>Dame Blanche met à la minute gedraaid vanille ijs</b>	<b>€ 8,50</b>
<b>Huisbereid nougat ijs met rode vruchten en frambozencoulis</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Gemarineerd met zoethout en verse munt, mousse van chocolade, gebroken pistachenoten en ijs van geitenmelk</b>	<b>€10,00</b>
<b>Gemarineerde aardbeien met yuzu en sorbet van rabarber</b>	<b>€9,00</b>
<b>Bordje van kaas met notenbrood voorgesteld door de chef Glaasje porto Casa Santa Eufémia tawny (suppl. €4,00)</b>	<b>€12,00</b>
<b>Glaasje dessertwijn “goldmoon”</b>	<b>€ 4,00</b>

Aangezien we werken met verse producten die we à la minute verwerken opteren we om vanaf 6 personen voor het menu te kiezen.

Tijdens de middag in de week serveren we ook een lunchmenu (voorgerecht, hoofdgerecht, dessert) aan €32,00/ wijn inbegrepen €42,00  
All in €49,00 ( aperitief, wijn, water en koffie)

*Wacht niet op de gelegenheid.  
Zij komt niet, zij is er.*