

# *Restaurant Ter Monde*

## *Culinaire wandeling doorheen Ter Monde*

*van zaterdag 4 september t.e.m. vrijdag 1 oktober*

### **Garnalen en tomaat**

structuren van tomaat, roze bouquet Madagaskar, mozzarella, olijven en komkommer  
handgepelde grijze garnalen en gefrituurde kopjes met ketchup van paprika

\*\*\*

### **Pladijs en gerookte schelvis ••**

licht gerookte bouillon van schelvis en gestoomde pladijs,  
knolselder, crème van broccoli en pistache

\*\*\*

### **Zeeduivel “vis van het jaar 2010”**

onder een korst van parmezaan en sinaasappel, mousseline met anijs,  
prei, scheermesjes, hazelnootpoeder en krokant varkensvet

\*\*\*

### **Lamscarré**

natuur klaargemaakt, pompoen, bietjes, geconcentreerde jus,  
dooierzwam en gebakken aardappelen met tijm

\*\*\*

Bordje van fijne kazen voorgesteld door de chef (suppl. €10,00)

**Glasje porto Casa Santa Eufémia tawny (suppl. €4,00)**

\*\*\*

### **Meloen**

kleine bolletjes gewassen met Muscat De Rivesaltes, panna cotta, lavendel,  
sorbet van citroen, shake van watermeloen, framboos en Wasabi

Prijs menu: € 54,00

met aangepaste wijnen (t.e.m. het hoofdgerecht): € 72,00

Menu in verkorte versie – exclusief ‘•••’gerecht: € 48,00 / met aangepaste wijnen € 63,00  
(uitgezonderd zaterdagavond)

Het menu wordt geserveerd voor de volledige tafel.