

green. 23 april - 12 augustus 2010

Beste klanten,

Het terras staat klaar om jullie te laten genieten van een fijne lunch of diner onder de Gijmelse naaldbomen.

Naar jaarlijkse gewoonte zijn onze tafeltjes in mei weer snel volzet. Je kan een beschikbaarheidstabel vinden op onze site www.terverne.be/green

Onze jaarlijkse opening van de jacht organiseren we dit jaar op vrijdag 15 oktober 2010.

Ik wens jullie veel culinair plezier toe...
Gaby



menu green (van 23 april tot 27 mei)

3 gangen

Keuze uit de 4 eerste gerechten + hoofdgerecht + dessert € 40 / € 52 (incl. bier) / € 58 (incl. wijn)

4 gangen

2 keuzes uit de 4 eerste gerechten + hoofdgerecht + dessert € 50 / € 64 (incl. bier) / € 72 (incl. wijn)

"Taste"
volledig menu

€ 85 / € 100 (incl. bier) / € 110 (incl. wijn)

Makreel

Zoetzure makreel op lamellen van groene asperges, chardonnay-azijn en sanshopenpeper

Asperge - lentetruffel

Kroket van witte en groene asperge, aspergelinten onder pancettaham, vinaigrette van lentetruffel

Noordzeetong

Zeetongfilet kort gegrild met tomatenbes, bladselder en wakamé in heldere bouillon

Oosterscheldekreeft

Kreeft kort gebraden, wok van prei, groene appel en lente-ui, druppels van saffraan
(bij keuze + 15 euro)

Roodbaarsfilet

Roodbaarsfilet met een basilicumolie in aspergeflan, blanke asperge "à la minute",
aspergezalf en nage van ossenstaart

Of

Bressehoen

Bressehoen op lage °C gagaard met jonge spinazie, lamsoor, witte goud en geroosterde cashewnoten

Brie de Meaux

Brie de Meaux geaffineerd door kaasmeester van Tricht met heideraathoning

Suikerbrood

Wentelteefje van suikerbrood, vrucht en roomijs van sweet ananas, kraker van zuurstok



menu green (van 28 mei tot 1 juli)

3 gangen
Keuze uit de 4 eerste gerechten + hoofdgerecht + dessert € 40 / € 52 (incl. bier) / € 58 (incl. wijn)

4 gangen
2 keuzes uit de 4 eerste gerechten + hoofdgerecht + dessert € 50 / € 64 (incl. bier) / € 72 (incl. wijn)

"Taste"
volledig menu € 85 / € 100 (incl. bier) / € 110 (incl. wijn)

Ganzenlever

Met yuzugelei, papier en saus van nougat

Zalmforel

Gemarineerd met zilte kruiden, quenelle van biergelei, ijsje van courgette en Griekse yoghurt

Lamstong

Met batavia, ingelegde parelui, weidechampignons en bouillon van gerookt lams

Kabeljauw

Wangetjes van kabeljauw, rijst zoals paëlla met langoustine en inktvis

Dorade royale

Met bouchotmosselen, krispies van look, zomers groen en truffel

Of

Barberie eend

Rosé gebraden met jonge kool, peulerwtjes en druppels van drop in braadjus

Comté

Zomers kaasje "Comté" Fort Saint Antoine 2007, texturen van rabarber

Aardbei

Met een granité van cointreau en bergamot, poeder van zwarte chocolade en zoete peper



menu green (van 2 juli tot 12 augustus)

3 gangen
Keuze uit de 4 eerste gerechten + hoofdgerecht + dessert € 40 / € 52 (incl. bier) / € 58 (incl. wijn)

4 gangen
2 keuzes uit de 4 eerste gerechten + hoofdgerecht + dessert € 50 / € 64 (incl. bier) / € 72 (incl. wijn)

"Taste"
volledig menu € 85 / € 100 (incl. bier) / € 110 (incl. wijn)

Palingfilet

Gelakte palingfilet met noordzeekrab, zeekraal, zomerpostelein en violet artisjok

Babykreeft

Koel geserveerd op een kerveltapijt, saffraan-chili-ijs, aardappelvinaigrette en een kreeften-vanillesaus
(bij keuze + 10 euro)

Neustong

Met cantharellen op prunellatomaat en pijpajuin met een nage van clams

Kalfszwezerik

Gelardeerd en crumble van gandaham, met zomerprei en butternut

Griet

Gebakken, collectie van boontjes en smeuiige aardappel met groenkruid
Of

Jonge nestduif

uit Noord-Frankrijk met zomerse abrikoos, paprika en pied de mouton met gekonfijte rodebiet

Parmezaan

Grana padano, reggiano van 30 maanden en bergparmesaans van 2005

Kersen - perziken

Consommé van kersen onder een deegkorstje, koele perzikenparfait en bergamotkrokantjes