



RESTAURANT PAVILLON TERRE-MER

ONZE CHEF-KOK BEREIDT ALLE GERECHTEN MET DAGVERSE SEIZOENSPRODUCTEN
NOTRE CHEF REALISE UN MENU A PARTIR DE PRODUITS DE SAISON ET DU MOMENT

À LA CARTE

VOORGERECHT -- ENTRÉE

| | |
|--|----|
| GARNAALKROKETTEN -- CROQUETTES AUX CREVETTES | 28 |
| PATA NEGRA 24 MAANDEN GERIJPT -- VIEILLI PENDANT 24 MOIS | 26 |
| COQUILLES MET CITRUS VRUCHTEN -- COQUILLES AUX AGRUMES | 28 |
| TERRINE DE FOIE GRAS | 32 |

HOOFDGERECHT – PLAT

| | |
|--|----|
| FILET PUR VAN BELGISCH BLAUW WIT -- FILET PUR BLANC BLEU BELGE | 42 |
| ZEETONG MEUNIÈRE -- SOLE MEUNIÈRE | 44 |
| KABELJAUW – CABILLAUD RÔTI BORDELAISE | 36 |
| REENOOTJES -- NOISETTES DE CHEVREUIL GRAND-VENEUR | 32 |

DESSERT

| | |
|-----------------|----|
| 3 SOORTEN KAZEN | 14 |
| PROFITEROLES | 15 |
| NOUGAT GLACÉ | 15 |