

Menu FLO Amsterdam

Choisissez... une Entrée & un Plat – ou – un Plat & un Dessert

28,50

ou une Entrée, un Plat & un Dessert

35,00

U kiest... Een Voorgerecht & Een Hoofdgerecht – of – Een Hoofdgerecht & Een Nagerecht
of Een Voorgerecht, Een Hoofdgerecht & Een Nagerecht

You select... A Starter & A Main Course – or – A Main Course & A Dessert

or A Starter, A Main Course & A dessert

Entrées / Voorgerechten / Starters

Salade d'asperges avec saumon mariné, gamba en cheveux d'ange, agrumes, coriandre et sauce ponzu au beurre

Aspergesalade met gemarineerde zalm, gamba in kataifi, citrusvruchten, koriander en ponsubotersaus

Asparagus salad with marinated salmon, prawns in kataifi, citrus fruits, coriander and ponzu butter sauce

ou/of/or

Salade de cresson avec asperges vertes, jambon d'agneau, fregola et pecorino, huile au basilic et vinaigre balsamique

Waterkerssalade met groene asperges, lamsham, fregola en pecorino, basilicumolie en aceto-balsamico

Watercress salad with green asparagus, ham of lamb, fregola and pecorino, basil oil and balsamic vinegar

ou/of/or

Fromage Burrata sur une salade de poivrons confits, tomates, olives taggiasca et amandes, gremolata

Burrata op een salade van geconfijte paprika, tomaat, taggiche olijven en amandelen, gremolata

Burrata served on a salad of candied sweet peppers, tomatoes, Taggiasca olives, almonds and gremolata

ou/of/or

Filets de petits maquereaux grillés sur un lit d'asperges et de pleurotes sautées, anguille fumée, beurre blanc d'asperges

Gegrilde jonge makreelfilets op gebakken asperges en oesterzwam, gerookte paling, beurre blanc van asperges

Grilled fillet of young mackerel served on sautéed asparagus and oyster mushrooms with smoked eel and asparagus in beurre blanc

Plats / Hoofdgerechten / Main courses

Poitrine de veau braisée aux ris de veau sautés, champignons et sauce aux morilles (ris de veau sautés supp. €4,50)

Gebraiseerde kalfsborst, paddenstoelen en een morieltjessaus (gebakken kalfszwezerik supp. €3,50)

Braised veal breast, mushrooms and a morel mushroom (fried sweetbread extra €3,50)

ou/of/or

Filets de raie grillés sur un risotto au homard, coques et palourdes, légumes printaniers, salsa verde, jus au homard

Gebraden rogvlugelfilets op kreeftrisotto, kokkels en vongele, voorjaarsgroenten, salsa verde, kreeftjus

Roasted skate filets served on lobster risotto with clams and vongole, spring vegetables, salsa verde and lobster gravy

ou/of/or

Gigot d'agneau rôti aux asperges sautées, artichaut à la barigoule, pommes fondantes et sauce à l'ail

Gebraden lamsbout met gebakken asperges, artisjok barigoule, pommes fondant en knoflooksaus

Roasted leg of lamb served with sautéed asparagus, artichokes barigoule, pommes fondant and garlic sauce

ou/of/or

Magret de canard d'élevage grillé et tartelette en pâte phyllo garnie de cuisse de canard, pois gourmands, rhubarbe et

sauce aux épices

Gebraden tamme eendenborst en phillodeegtaartje waarin eendenbout, met peultjes, rarbarber en een specerijensaus

Roasted breast of tame duck served with filo pastry filled with duck thigh, snow peas, rhubarb and seasoned gravy

Desserts / Nagerechten / Desserts

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Crème brûlée van Bourbonvanille

Crème brûlée with Bourbon vanille

ou/of/or

Dégustation de divers desserts au chocolat et à la framboise

Proeverij van diverse desserts van chocolade en frambozen

Dessert sampler with chocolate and raspberries

ou/of/or

Tarte tatin aux pommes et fromage Vacherin Mont d'Or, amandes, mousse de gingembre, romarin et sorbet au calvados

Tarte tatin van appel en vacherin mont dor kaas, amandel, schuim van gember, rozemarijn, calvadossorbetijs

Tarte tatin with apple and Vacherin Mont d'Or cheese, almonds, ginger foam, rosemary and Calvados sorbet

ou/of/or

Dacquoise faite de pâte meringuée fourrée de fraises marinées au basilic, sorbet aux fraises

Dacquoise van schuimgebak waartussen gemarineerde aardbeien en basilicum, aardbeiensorbetijs

Meringue dacquoise filled with marinated strawberries and basil and strawberry sorbet