

Menu FLO Amsterdam

<i>Choisissez... une Entrée & un Plat – ou – un Plat & un Dessert</i>	€ 28,50
<i>ou une Entrée, un Plat & un Dessert</i>	€ 35,00
U kiest... Een Voorgerecht & Een Hoofdgerecht – of – Een Hoofdgerecht & Een Nagerecht	€ 28,50
of Een Voorgerecht, Een Hoofdgerecht & Een Nagerecht	€ 35,00
You select... A Starter & A Main Course – or – A Main Course & A Dessert	€ 28.50
or A Starter, A Main Course & A dessert	€ 35.00

Entrées / Voorgerechten / Starters

Huître gratinée, huître marinée au concombre et au gin, et une soupe d'huître à l'ail

Gegratineerde oester, gemarineerde oester met komkommer en gin en een oestersoepje met knoflook

Oyster prepared au gratin, marinated oyster served with cucumber and gin and an oystersoup with garlic

ou/of/or

Tartare et takaki de veau avec wonton frit farci de joue de veau, salade papaye-avocat et crème au ponzu

Kalfsvleestartaar en kalfstakaki met gefrituurde wonton waarin kalfswang, papaja-avocadosalade en ponsucrème

Veal tartare and veal takaki served with fried wonton stuffed with veal cheek, papaya avocado salad and ponzu cream

ou/of/or

Raviolis farcis de gambas, concombre et basilic avec tempura de gambas et sauce au homard aromatisée au gingembre et à la citromnelle

Ravioli gevuld met gamba's, komkommer en basilicum met tempura van gamba, kreeftensaus waarin gember en sereh

Ravioli stuffed with prawn, cucumber and basil, served with tempura prawns and a lobster sauce with ginger and lemongrass

ou/of/or

Toast brioché avec oef fermier poché, agarics de jachères, brillat-savarin, cresson et crème de truffe

Briocheoast waarop een gepocheerd hoeve ei, anjischampignons, brillat-savarin, waterkers en truffelcrème

Toasted brioche topped with a poached farm egg en seved with horsemushrooms, brillat-savarin, watercress and truffle cream

Plats / Hoofdgerechten / Main courses

Poitrine de veau braisée aux ris de veau sautés, champignons et sauce aux morilles (ris de veau sautés supp. €3,50)

Gebraseerde kalfsborst, paddenstoelen en een morieljessaus (gebakken kalfszwezerik supp. €3,50)

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

ou/of/or

Côtelettes d'agneau grillées avec curry d'agneau, couscous épicé, salade d'épinards et une sauce coriandre-raisins secs

Gebraden lamskoteletjes met een lamscurry, pittige cous-cous, spinaziesalade en een koriander-rozijnsaus

Roasted lamb chops and lamb curry served with spicy couscous, spinach salad and a coriander raisin sauce

ou/of/or

Filets dáiglefin sautés avec pommes sarladaises, persil tubéreux, gremolata et beurre noisette au citron

Gebakken schelvisfilets met pommes sarladaise, peterseliewortel, gremolata en beurre noisette met citroen

Sautéed haddock fillets served with pommes sarladaise, parsley root, gremolata and beurre noisette with lemon

ou/of/or

Cuisse de canard d'élevage confite avec purée de pommes de terre et pommes fruits, petits oignons grelots, petites pommes et lardons, sauce au cidre et au calvados

Geconfijte tamme eendenbout met hete bliksem, melousuitjes, appeltjes en lardons, cider-calvadossaus

Candied breast of tame duck served with meat and mash pie, pearl onions, apples and lardons and a cider calvados sauce

Desserts / Nagerechten / Desserts

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Crème brûlée van Bourbonvanille

Crème brûlée with Bourbon vanille

ou/of/or

Brownie au chocolat avec zestes de pamplemousse confits et granité au pamplemousse et au Campari

Chocolade brownie met geconfijte grapefruitschillen en grapefruit-camparigranite

Chocolate brownie served with candied grapefruit zest and grapefruit Campari granite

ou/of/or

Tarte Tatin aux poires et parfait au mascarpone avec gorgonzola et chocolat

Tarte tatin van peer met een parfait van mascarpone met gorgonzola en chocolade

Pear tarte tatin served with a mascarpone parfait with Gorgonzola and chocolate

ou/of/or

Millefeuille fourré de mousse chocolat blanc-noix de coco, fruits exotiques, sorbet mangue-fruits de la passion

Millefeuille gevuld met wittechocolade-kokosmousse, tropische vruchten, mango-passiesorbet

Millefeuille filled with white chocolate and coconut mousse, served with tropical fruits and mango passion fruit sorbet