

Menu Flo Amsterdam

2 plats : 2 gangen : 2 courses : € 29,50

3 plats: 3 gangen: 3 courses: € 37,50

4 plats: 4 gangen: 4 courses: € 45,00

Entrées / Voorgerechten / Starters

THON. tataki - tartare - wonton joue de veau - salade d'avocat - crème de yuzu

Tonijn - tataki - tartaar - wonton kalfswang - salade avocado et mangue - yuzucrème

Tuna - tataki - veal cheek wonton - avocado mango salad - yuzu cream

JAMBON D'AGNEAU. pastilla à l'agneau - ras el hanout - amandes - salade de couscous perlé - crème de piment d'Espellette

lamsham - pastilla van lam - ras el hanout - amandelen - parelcouscoussalade - espelettepepercrème

Lamb ham - lamb pastille - ras el hanout - almonds - pearl couscous salad - Espelette pepper cream

ASPERGES VERTES. burrata - fregola - tomate - cresson - huile au basilic - vinaigre balsamique

Groene asperges. burrata - fregola - tomaat - waterkers - basilicumolie - balsamico azijn

Green asparagus. burrata - fregola - tomato - watercress - basil oil - balsamic vinegar

ASPERGES HOLLANDAISES. foie gras de canard légèrement fondu - morilles - boules de neige - sabayon à la truffe

Hollandse asperges - licht gesmolten eendenlever - morieltjes - anijschampignons - truffelsabayon

Dutch asparagus - lightly melted duck liver - morel mushroom - horse mushrooms - truffle sabayon

Deuxièmes Entrées / Tussengerechten / Second Starters

SOUPE AUX ASPERGES. oeuf de ferme poché - anguille fumée - crevettes grises - basilic

Aspergesoep - gepocheerd hoeve-ei - gerookte paling - Hollandse garnalen - basilicum

Asparagus soup - poached farmhouse egg - smoked eel - Dutch shrimps - basil

BOUILLABAISSE. poissons divers - coquillages - crostinis - rouille - aioli

Bouillabaisse - diverse vissoorten - schaal- en schelpdieren - crostini - rouille - aioli

Bouillabaisse - assorted fish - crustaceans - crostini - rouille - aioli

COQUILLES SAINT-JACQUES. Linguini - ragoût de fèves - artichaut - jambon de Bayonne - sauce aux truffes

Linguini - ragout van tuinbonen - artisjok - Bayonneham - truffelsaus

Linguini - broad bean ragout - artichoke Bayonne ham - truffle sauce

AILE DE RAIE. sautée - asperges vertes grillées - caponata - épinards - sauce antiboise

Rogvleugel - gebakken - gegrilde groene asperges - caponata - spinazie - antiboisesaus

Skate wing - pan-fried - grilled green asparagus - caponata - spinach - antiboise sauce

Plats / Hoofdgerechten / Main Courses

LOUP DE MER. grillé - risotto au homard - légumes de printemps - gremolata - bisque mousseuse - citronnelle

Zeebaars - gegrild - kreeftenrisotto - voorjaarsgroenten - gremolata - schuimige bisque - sereh

Sea bass - grilled - lobster risotto - spring vegetables - gremolata - foamy bisque - lemon grass

POITRINE DE VEAU. Braisée - champignons - sauce aux morilles- ris de veau croquant (suppl. 4,50)

Kalfsborst - gebraiseerd - paddenstoelen - pommes mousseline- krokante zwezerik (suppl. 4,50)

Braise veal brest - pan-fried - mushroom - morel mushroom sauce - crispy sweetbread (4.50 extra)

GIGOT D'AGNEAU. rôti - asperges sautées - artichaut petit violet - pommes fondant - sauce à l'ail

Lamsbout - gebraden - gebakken asperges - violette artisjok - pommes fondant - knoflooksaus

Leg of lamb - roast - fried asparagus - purple artichoke - fondant potatoes - garlic sauce

POULET DE GRAIN. cuisses - filet - haricots Tarbais - cassoulet - tomate rôtie - légumes secs - sauce à l'estragon

Maishoender - boutjes - filet - tarbaisbonen - cassoulet - gepofte tomaat - peulvruchten - dragonjusz

Corn fed chicken - legs - fillet - Tarbais beans - hotpot - grilled tomato - legumes - tarragon sauce

Desserts / Nagerechten / Desserts

TIRAMISU. pain d'épices - liqueur Baileys - pistache - glace au chocolat blanc et à la pistache

Kruidkoek - Baileys - pistache - witte chocolade-pistache ijs

Gingerbread - Baileys - pistachio - white chocolate and pistachio ice cream

CRÈME BRÛLÉE - à la vanille Bourbon

Bourbonvanille

Bourbon vanilla

OPÉRA. cerises amarena - noisettes - glace au citron et au mascarpone

Chocolade operataart - amarenakersen - hazelnoten - mascarpone-citroenijs

Opera cake - amarena cherries - hazelnuts - mascarpone-lemon ice cream

FRAISES HOLLANDAISES. marinées - rhubarbe - sirop de fleurs de sureau - fenouil croquant - sorbet aux fraises et gin

Hollandse aardbeien - gemarineerd - rabarber - vlierbloesemsirop - krokante venkel - aardbei-gin sorbetijs

Dutch strawberries - marinated - rhubarb - elderflower syrup -crispy fennel - strawberry-gin ice cream

Menu Flo Classique à 5 plats / Menu Flo Klassiek 5 gangen / 5 course Flo Classic Menu € 52,50

L'ASSIETTE DE L'ÉCAILLER

STEAK TARTARE

BOUILLABAISSÉ

POITRINE DE VEAU

CRÊPES SUZETTE

Menu Flo Dégustation à 7 plats / 7 gangen Flo Fijnproeversmenu / 7 course Flo Tasting Menu € 59,75

CHOIX DU CHEF / KEUZE VAN DE CHEF / CHEF'S CHOISE