

Menu FLO Amsterdam

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

29,50

37,50

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

Filets flambés de maigre mariné, sur une salade de fenouil et céleri, beignets d'huîtres, sauce beurre ponzu

Gemarineerde en gebrande corvinafilets op een salade van venkel en selderie, oesterbeignets en ponzubotersaus

Flambéed filets of marinated meagre on a fennel and celery salad, oyster fritters and ponzu butter

ou / of / or

Mijoté de queue de bœuf avec foie gras de canard légèrement fondu et céleri-rave grillé au-dessus, sauce au truffes

Gestooft ossenstaart waarop licht gesmolten eendenlever en gegrilde knolselderie, truffelsaus

Oxtail stew with on top lightly melted duck liver and grilled celeriac, truffle sauce

ou / of / or

Brioche grillé avec œuf de ferme poché, Vacherin Mont d'Or, agaric des jachères, cresson de fontaine et crème d'estragon

Brioche toast waarop gepocheerd hoeve ei, Vacherin Mont d'Or, anijschampignons, waterkers en dragoncrème

Toasted brioche bread with poached farmhouse egg, Vacherin Mont d'Or, Horse Mushrooms, watercress and tarragon cream

ou / of / or

Moules à la Normande au wok avec cidre, lardons, persil et champignons

Roergebakken mosselen op Normandische wijze met appelcider, spekjes, peterselie en champignons

Stir-fried mussels Normandy with apple cider, bacon bits, parsley and mushrooms

Plats / Hoofdgerechten / Main courses

Skrei frit avec des lentilles du Puy épicées, champignons du hêtre, queue de bœuf, jus de vin rouge

Gebakken skrei kabeljauw met kruidige Puy-linzen, gebakken beukenzwammetjes, ossenstaart en rodewijnjus

Baked skrei cod with spiced Puy lentils, fried beech mushrooms, oxtail and red wine gravy

ou / of / or

Poitrine de veau braisée avec ris de veau sauté, champignons et sauce aux morilles

Gebraiseerde kalfsborst met gebakken kalfszwezerik, paddenstoelen en een morieljessaus

Braised veal breast served with fried sweetbread, mushrooms and a morel mushroom sauce

ou / of / or

Côtelettes et curry d'agneau avec couscous perlé et légumes grillés, jus aux raisins et à la coriandre

Gebraden lamskoteletjes en een lamscurry met parelcous-cous en gegrilde groenten, jus waarin rozijnen en koriander

Lamb cutlets and lamb curry with pearl couscous and grilled vegetables, raisin and coriander jus

ou / of / or

Magret de Canard sauté avec artichaut violet, bucardes, petits oignons aigre-doux et champignons, jus au vadouvan

Gebraden tamme eendenborst met artisjok violette, kokkels, zoetzure uitjes en zwammetjes, jus met vadouvan

Fried Duck Breast with purple artichokes, cockles, pickled onions and mushrooms, vadouvan spiced gravy

Desserts / Nagerechten / Desserts

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Crème brûlée van Bourbonvanille

Crème brûlée with Bourbon vanilla

ou / of / or

Tartelette d'oublies, farcie au poires cuites, sorbet à la poire et meringue italienne, coulis de fruits de la passion

Oublietaartje gevuld met gestooft peer, perensorbetijs en Italiaanse meringue, passievruchtencoulis

Oublie biscuit tartlet filled with poached pear, pear sorbet and italian meringue, passion fruit coulis

ou / of / or

Sélection de petits desserts au chocolat en aux agrumes

Diverse kleine desserts van chocolade en citrusvruchten

Selection of small chocolate and citrus fruit desserts

ou / of / or

Baba au rhum avec ananas confit, petits beignets aux cerises amarena, crème chantilly, glace aux cerises amarena

Baba au rhum met gekonfijte ananas, amarenakers-oliebolletjes, crème Chantilly, amarenakersroomijs

Rum baba with candied pineapple, deep-fried amarena cherry buns, whipped cream, amarena cherry ice cream