

Menu FLO Amsterdam

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

29,00

ou une Entrée, un Plat & un Dessert

36,50

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

Darne de saumon fumée à la minute, œuf de ferme poché, salade de salsifis et sabayon à l'estragon

A la minute mootje gerookte zalm met gepocheerd hoeve ei ,schorsenerensalade en dragonsabayon

Cooked-to-order smoked salmon steak served with poached farm egg, salsify salad and tarragon sabayon

ou/of/or

Terrine de queue de bœuf, foie gras de canard et jambon de Bayonne sur une remoulade de céleri-rave et truffe

Terrine van ossenstaart ,eendenlever en bayonneham met een remoulade van knolselderie en truffel

Oxtail, foie gras and Bayonne ham terrine served on a celeriac and truffel remoulade

ou/of/or

Tarte tatin aux endives braisées et roquefort, salade de poire, noix et roquette

Tarte tatin van gebraseerde witlof met roquefort, salade van peer, walnoten en rucola

Braised chicory and Roquefort tarte tatin served with a pear, walnut and rocket salad

ou/of/or

Gambas à l'ail, orange et moscatel, couscous relevé et salade orientale aux herbes

Gebakken gambas met knoflook, sinaasappel en muscatel, pittige cous-cous en oosterse kruidensalade

Stir-fried prawns with garlic, orange and Muscatel served with spicy couscous and Oriental herb salad

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)

Gebraseerde kalfsborst, paddenstoelen en een morieltjessaus (gebakken kalfszwezerik supp. €4,50)

Braised veal breast, mushrooms and a morel mushroom sauce (fried sweetbread extra €4,50)

ou/of/or

Aile de raie rôtie, céleri-rave grillé, gremolata et beurre noisette, câpres et noisettes

Gebraden rogvleugelfilets met gegrilde knolselderie, gremolata en beurre noisette , hazelnoot en kappertjes

Sautéed skate wing fillets served with grilled celeriac, gremolata and beurre noisette with hazelnuts and capers

ou/of/or

Cuissot de cerf rôti, panais crémeux, tutti frutti, spätzle et sauce armagnac-girofle

Gebraden hertenbout met romige pastinaak, tutti-frutti, spätzli en een armagnac-kruidnagelsaus

Braised leg of venison served with seasoned parsnip, tutti frutti, spätzli and an Armagnac clove sauce

ou/of/or

Poitrine de perdrix rôtie et patte braisée, cassolette de choucroute, purée, boudin noir, lardons, saucisse et sauce au

poivre

Gebraden patrijzenborst en gestoofd pootje met zuurkool, puree, bloedworst, lardon, worstje, pepersaus

Braised partridge breast and stewed leg served with sauerkraut, blood pudding, lardon, sausage, foie gras and pepper sauce

Desserts / Nagerechten / Desserts

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Crème brûlée van Bourbonvanille

Crème brûlée with Bourbon vanille

ou/of/or

Fondant au chocolat, brochette d'ananas grillé, raisins au rhum et sorbet pina colada

Chocoladefondant met gegrild spiesje van ananas,rumrozijnen en pinacoladasorbetijs

Hot chocolate fondant served with a grilled pineapple skewer, rum raisin and piña colada sorbet

ou/of/or

Tarte tatin aux pommes Jonagold, sauce vanille et glace caramel-noix de pécan

Tarte tatin van jonagold appels met vanillesaus en pecannoten-caramelroomijs

Jonagold apple tarte tatin served with vanilla sauce and pecan caramel ice cream

ou/of/or

Parfait glacé aux mûres et chocolat blanc, compotée de mûres et merveilles hollandaises traditionnelles

Ijsparfait van bramen en witte chocolade met bramen compote en oud hollandse poffertjes

Blackberry and white chocolate ice cream parfait served with blackberry compote and traditional Dutch mini pancakes