

FLO MENU

Entrées | Voorgerechten | Starters

Quiche de chicorée et gorgonzola au poire caramélisée, aceto de pomme et roquette
Quiche van witlof en gorgonzola met gekarameliseerde peer, appel aceto en rucola
Quiche of chicory and gorgonzola with caramelized pear, apple acetic and rocket salad

Brandade de mullet au compote de pommes, salade de chicorée et curry-mayonnaise
Brandade van harder met appelcompote, witlofsalade en kerrie mayonaise
Brandade of mullet with apple compote, chicory salad and curry mayonnaise

Mabré de canard au betterave rouge, pistache et gelée de porto rouge
Mabré van drie bereidingen van eend met rode biet, pistache en gel van rode port
Mabré of 3 different preparations of duck with beetroot, pistache and gel of red port

**4 Huitres Zélande du Saison servis avec son pain de mer,
citron et son vinaigre de vin rouge à l'échalote**
4 Zeeuwse seizoen oesters geserveerd met « pain de mer »,
citroen en rode wijnazijn met sjalot
*4 Zeeland season oysters served with « pain de mer »,
lemon and red wine vinegar with shallot*

Plat principal | Hoofdgerechten | Main courses

Bar de mèn au tagliatelle, ratatouille crémeuse et beurre blanc de basilic
Gebakken zeebaars met tagliatelle, romige ratatouille en basilicum beurre blanc
Seabass with tagliatelle, creamy ratatouille and basil-beurre-blanc

Cuisse de canard braisée au ras el hanout, couscous de la perle, poivron, coriandre et noix
Gebraiseerde eendenbout in ras el hanout met parelcouscous, paprika, koriander en walnoten
Duck leg braised in ras el hanout with pearl couscous, red chili, coriander and walnuts

Poitrine d'oie au mousseline de carottes, endive, bacon et jus de aceto cerises
Gebakken ganzenborst met wortelpuree, andijvie, spekjes en jus van kersenaceto
Breast of goose with carrot-mousseline, endive, bacon and gravy of cherry acetic

Dessert | Nagerecht | Dessert

Panna cotta au sirop de moka, croquer de caramel salé et crème glace de figes
Panna cotta met mokka siroop, crunch van gezoute karamel en vijgen roomijs
Panna cotta with mocha syrup, crunch of salted caramel an fig-ice-cream

Tiramisu de avocat et macarons et pêche au crème glacé de pêche melba
Tiramisu van advocaat met bitterkoekjes en perzik met ijs van pêche melba
Tiramisu of egg nog with macaroons and peach with pêche-melba-ice-cream

**Biscuit aux pépites de chocolate au confiture de bananes caramélisées
et crème de glacé de Baileys**
Chocolate chip cookie met gekarameliseerde bananen jam en Baileys roomijs
Chocolate chip cookie with caramelized banana marmalade and Baileys-ice-cream