

Le goût de l'hiver

Entrée | Voorgerecht | Starter

Rillette de cuisse de canard avec ses boulettes de betterave rouge, son pain foccacia croustillant, sa salade d'oranges et Radicchio
Rillette van eendenbout met bitterbal van rode biet, krokant foccacia brood, sinaasappel en Radicchio sla
Rillette of duck leg with fried ball of beetroot, crispy foccacia bread, Orange and Radicchio lettuce

Entremet | Tussengerecht | Second course

Flan de champignons portobello, endives sautées, riz sauvage soufflé et sa mayonnaise truffée
Paddenstoelen flan met portobello, gebakken witlof, gepofte wilde rijst en truffelmayonaise
Mushroom flan with seared chicory, Portobello, puffed wild rice and truffle mayonnaise

Entremet | Tussengerecht | Third course**

Duo de noix de Saint-Jacques et anguille fumée, sa choucroute, sa crème d'oignon doux, sa purée persillée et son craquant de pomme de terre
Coquilles met gerookte paling, zuurkool, crème van zoete ui, peterselie puree en krokant van aardappel
Scallops with smoked eel, sauerkraut, puree of sweet onion, parsley puree and potato crisp

Plat principal | Hoofdgerecht | Main course

Steak de cerf au jus de sureau, rouleau de chou rouge, crème de panais et pommes dauphines
Hertenbiefstuk met vlierbessen jus, rode kool rolletje, crème van pastinaak en pommes dauphine
Venison steaks with elderberry gravy, red cabbage roll, cream of parsnip and pommes dauphine

Dessert | Nagerecht | Dessert

Parfait de cerises au gel d'amarena, crumble au spéculoos, ganache de chocolat blanc
Parfait van kersen met gel van amarenen, speculaas crumble, ganache van witte chocolade
Parfait of cherries with gel of amarenes, speculaas crumble, ganache of white chocolate

Menu 4 plats gangen courses	50,00 p.p.
Menu 5** plats gangen courses	60,00p.p.
Forfait vins 4 plats 	29,50 p.p.
Bijpassend wijnarrangement 4 gangen	
Matching wines 4 courses	

Heeft u een allergie? Meld het ons!
Do you have an allergy? Please advise us!
Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !

Les huîtres | Oesters | Oysters

Dégustation d'huîtres (Les 6) | proeverij van oesters (6 stuks) |

Tasting of oysters (6 pieces)

22,75

Deze proeverij is een combinatie 3 verschillende oesters types

This tasting is a combination of 3 different kind of oysters

Spéciales Gillardeau No.4 Les 6

28,00

Deze oester komt uit Normandië, Utah Beach. De oester gaat na 9 maanden

kweek voor 3 jaar naar de Marennes, waarna ze de laatste 2 maanden in

beschutte bekkens aan de kust liggen. De oester smaakt erg verfijnd en licht zoet. Deze smaak

wordt ontwikkeld door een extra affinage met algen, regenwater en zeewater.

This oyster is grown in Normandy, Utah Beach. After 9 months, the oysters are brought to the Marennes for a period of 3 years.

The last 2 months before harvest they are taken back to the shore where they mature in basins. The taste of these oysters is refined and a little sweet.

The taste is developed by a second affinage with algae's, rainwater and sea water.

Umami No.4 Les 6

24,75

De Umami-oester is: hartig, zoet, romig, zilt en vol met pit en finesse. Dit is de essentie van Umami. De Umami-oester zal menige 'oestermaagd' laten smelten van genot en doen vragen naar meer. Voor de kenners is er al geen discussie meer nodig, of met de woorden van de Japanse Umami specialisten: "Kore desu!" ("Ja, dit is 'em!")

The Umami oyster is: savory, sweet, creamy, salty and is full of spice and finesse. The Umami oyster will conquer the hearts of 'oyster virgins'. Japanese oyster specialists can agree on this oyster like: "Kore desu!!!" (Yes, this is it!!!)

Fines de claire « Marennes d'Oléron » No. 4 Les 6

22,75

Deze wilde Franse oester heeft een ovale vorm. De oester wordt enkele maanden voor de vangst in Claires gelegd. Claires zijn ondiepe bassins of voormalige zoutpannen waarin het water zeer rijk is aan plankton en minder ziltig is. De oester krijgt hierdoor een meer verfijnde smaak.

This wild French oyster has an oval shape. A few months before the harvest these oysters are laid in Claires. Claires are shallow basins or formally used salt pits where the water is very full of plankton and less salty. The oysters are therefore more refined in taste.

Zélande Creuse de Saison No. 3 Les 6

21,00

De schelp is goed gevuld en het visvlees is heerlijk van smaak door zijn

uitgebreide smaakpalet. Het Grevelingenmeer is het grootste zoutwatermeer

van Europa. Het zoutgehalte, vergelijkbaar met dat van de Noordzee, het zuivere water, de

gematigde temperatuur en de beschutte ligging staan garant voor de kweek van een top oester.

Deze oester ligt slechts 1 tot 3 meter onder het wateroppervlak, hierdoor verkrijgt deze oester haar karakteristieke donkere kleur.

The shell is nicely filled and the meat is delicious due to the extensive flavor pallet. The "Grevelinger-lake" is the largest saltwater lake in Europe. The salt levels are comparable to those of the North Sea. Along with the temperature as well as the way it is protected from the elements make it the perfect place for these excellent oysters. These oysters live only 1 to 3 meters below the surface, this causes the oyster to have the characteristic dark color

Servis avec son « pain de mer », citron et vinaigre de vin rouge à l'échalote

Geserveerd met « pain de mer », citroen en rode wijnazijn met sjalot

Served with « pain de mer », lemon and red wine vinegar with shallot

Les coquillages | Schaal & schelpdieren | Shellfish

Tourteau / Noordzee-krab / *North sea crab*

26,25

Demi Homard / Halve kreeft / *Half lobster*

24,75

Langoustines / Langoustines / *Langoustines (7 St.)*

24,75

Crevettes Roses / Gamba's / *Prawns (7 St.)*

17,50

Crevettes Grises / Ongepelde Hollandse garnalen / *Grey shrimps (120 gr.)*

11,50

Bulots / Wulken / *Whelks (300 gr.)*

9,50

Bigorneaux / Alikruikken / *Periwinkles (250 gr.)*

9,50

Servis avec sa mayonnaise maison

Geserveerd met huisgemaakte mayonaise

Served with homemade mayonnaise

Heeft u een allergie? Meld het ons!
Do you have an allergy? Please advise us!
Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !

La Mer sur un Plateau

Le plateau de fruit de mer “Royal”

(pour 2 personnes)

132,00

1 homard, 1 Tourteau, 3 langoustines, 4 crevettes roses, assortiment de 18 huîtres (6 Umami, 6 Marennes d'Oléron & 6 Zélande creuse de Saison), bulots, bigorneaux et crevettes grises

1 kreeft, 1 Noordzeekrab, 3 langoustines, 4 gamba's, assortiment van 18 oesters (6 Umami, 6 Marennes d'oleron & 6 Zeeuwse Seizoen creuse), wulken, alikruiken en Hollandse garnalen

1 lobster, 1 North sea crab, 3 langoustines, 4 prawns, assortment of 18 oysters (6 Umami, 6 Marennes d'oleron & 6 Zeeland season creuse), whelks, periwinkles and grey shrimps

Le plateau de fruits de mer “Prestige”

79,00

½ homard, 1 Tourteau, 2 langoustines, 4 crevettes roses, assortiment de 12 huîtres (4 Umami, 4 Marennes d'Oléron & 4 Zélande creuse de Saison), bulots, bigorneaux et crevettes grises

½ kreeft, 1 Noordzeekrab, 2 langoustines, 4 gamba's, assortiment van 12 oesters (4 Umami, 4 Marennes d'oleron & 4 Zeeuwse Seizoen creuse), wulken, alikruiken en Hollandse garnalen

½ Lobster, 1 North sea crab, 2 langoustines, 4 prawns, assortment of 12 oysters (4 Umami, 4 Marennes d'oleron & 4 Zeeland season creuse), whelks, periwinkles and grey shrimps

Plateau “FLO Maastricht”

57,50

½ homard, 2 langoustines, 4 crevettes roses, 3 Umami, 3 Zélande creuse de Saison, bulots, bigorneaux et crevettes grises

Halve kreeft, 2 langoustines, 4 gamba's, 3 Umami, 3 Zeeuwse Seizoen creuse, wulken, alikruiken en Hollandse garnalen

½ lobster, 2 langoustines, 4 prawns, 3 Umami, 3 Zeeland season creuse, whelks, periwinkle, and grey shrimps

l'Assiette de l'écailler

31,00

2 crevettes roses, 3 Umami & 3 Zélande creuse du Saison, bulots et bigorneaux

2 gamba's, 3 Umami & 3 Zeeuwse Seizoen creuse, wulken en alikruiken

2 prawns, 3 Umami & 3 Zeeland season creuse, whelks and periwinkles

Servie avec son « pain de mer », citron et vinaigre de vin rouge à l'échalote

Geserveerd met « pain de mer », citroen en rode wijnazijn met sjalot

Served with « pain de mer », lemon and red wine vinegar with shallot

Heeft u een allergie? Meld het ons!
Do you have an allergy? Please advise us!
Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !

Charcuterie

Un assortiment de charcuterie avec son pain, olives marinées et compote d'oignons doux, délicieux pour accompagner votre apéritif

Een assortiment van charcuterie met brood, gemarineerde olijven en zoete uiencompote, lekker voor bij uw aperitief

An assortment of charcuterie with bread, marinated olives and sweet-onion-compote, perfect to combine with your aperitif

2 pax 10,00
4 pax 15,00

Les Entrées | Voorgerechten | Starters

10 grammes de caviar "piccolo" d'esturgeon servi avec ses noix, crème fraîche et garniture de persil finement haché, blanc et jaune d'œuf 20,50
Kaviaar "piccolo", 10 gram steur kaviaar geserveerd met walnoten, crème fraîche en garnituren van fijngehakte peterselie, eiwit en eidooier
10 grams of "piccolo" caviar served with walnuts, crème fraiche and garniture of chopped parsley, egg white and yolk

6 ou 12 "Slow Escargots" escargots de Bourgogne avec son beurre aux fines herbes 10,00 / 18,50
6 of 12 "Slow Escargots" wijngaardslakken met kruidenboter
6 or 12 "Slow Escargots" snails with herb-butter

Steak tartare (100 gr.) préparé et assaisonné à votre goût et sa salade 10,50
Steak tartaar (rauw rundvlees) (100 gr.) naar smaak bereid, geserveerd met een salade
Steak tartar (raw minced beef) (100 gr.) prepared to your taste, served with a salad



Tarte au risotto de gingembre avec gel de carotte, fromage de chèvre limbourgeois et une vinaigrette à l'orange-et aux noix 12,00
Taartje van gember risotto met wortel gel, Limburgse geitenkaas en sinaasappel-walnootdressing
Ginger risotto tartlet with carrot gel, Limburgian goat cheese orange-walnut dressing

Rouleau de saumon fumé rempli de salade de pommes de terre, crème d'avocat, oeuf de caille et radis à l'aigre-doux 12,00
Rouleau van gerookte zalm gevuld met aardappelsalade, avocado crème, kwartelei en zoetzure radijs
Rouleau of smoked salmon stuffed with potato salad, avocado cream, quail egg and pickled radish

Sanglier braisé procureur avec du pain cuit à la vapeur et salade de chou 'chipolte' 13,25
Zacht gegaard wildzwijn procureur met gestoomd brood en chipolte koolsalade
Slow cooked wild boar with steamed bread and chipotle coleslaw

Rillette de cuisse de canard avec ses boulettes de betterave rouge, son pain foccacia croustillant, sa salade d'oranges et Radicchio 14,25
Rillette van eendenbout met bitterbal van rode biet, krokant foccacia brood, sinaasappel en Radicchio sla
Rillette of duck leg with fried ball of beetroot, crispy foccacia bread, Orange and Radicchio lettuce

Tartare de truite avec sa mayonnaise safranée, fruit de la passion, sésame et œuf de caille poché 14,75
Tartaar van forel met saffraanmayonaise, passievrucht, sesam en gepocheerd kwartelei
Trout tartar with Safron mayonaise, passion fruit, Sesame and poached quail egg

Heeft u een allergie? Meld het ons!
Do you have an allergy? Please advise us!
Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !

Les Soupes | Soepen | Soups

- ✓ **Soupe à l'oignon traditionnelle Française, gratinée au vieux fromage** 8,00
Originele Franse uiensoep gegratineerd met oude kaas
Original French onion soup au gratin with matured cheese
- Bisque de homard aux coriandres, citron vert, citronnelle et une crevette rose** 8,50
Kreeftensoep met koriander, limoen, citroengras en gebakken gamba
Lobster soup with coriander, lime, lemongrass and a prawn
- ✓ **Soupe de panais à l'huile de noisette et son magret de canard fumé** 9,00
Soep van pastinaak met hazelnoten olie en gerookte eendenborst.
Parsnip soup with hazelnut oil and smoked duck breast

Boissons frappées | Spoom | Spoom

- Une boisson frappée rafraîchissante basée sur Limoncello** 5,75
Een verfrissende spoom op basis van Limoncello
A refreshing spoom based on Limoncello

Plats Végétariens | Vegetarische Hoofdgerechten | Vegetarian Maincourses

- ✓ **« Ode au chou-fleur » accompagnée de noisettes, parmesan et roquette** 18,00
"Ode aan de bloemkool" met hazelnoot, Parmezaan en rucola
"Ode to the cauliflower" with hazelnut, parmesan and arugula
- ✓ **Flan de champignons portobello, endives sautées, riz sauvage soufflé et sa mayonnaise truffée** 19,50
Paddenstoelen flan met portobello, gebakken witlof, gepofte wilde rijst en truffelmayonaise
Mushroom flan with seared chicory, Portobello, puffed wild rice and truffle mayonnaise

Les Spécialités

- Steak tartare (150 gr.) préparé et assaisonné à votre goût, sa salade et pommes frites maison** 19,75
Steak tartaar (rauw rundvlees) (150 gr.) naar smaak bereid, geserveerd met een salade en huisgemaakte friet
Steak tartar (raw minced beef) (150 gr.) prepared to your taste, with a salad and homemade French fries
- Choucroute à l'Alsacienne, carré de porc, lard, saucisse fumée et saucisse de Francfort** 19,75
Elzasser zuurkoolschotel met casselerrib, spek, rookworst, Frankfurter worst en aardappel mousseline
Alsatian style sauerkraut with salted loin of pork, bacon, sausage, frankfurter and mashed potatoes
- Sole à la meunière (350 gr), accompagnée de ses légumes de saison et pommes de terre sautées** 41,50
Hele Noordzee tong à la meunière (350 gr.), seizoen groenten en gebakken aardappelen
Sole à la meunière (350 gr.), seasonal vegetables and sauteed potatoes
- Côte de bœuf Irlandaise grillée (950 gr. pour 2 pers.) aux échalotes, légumes, frites maison et sauce béarnaise** 78,75
(Si vous commandez ce plat sans entrée s'il vous plaît note un temps de préparation minimale de 40 min)
Gebraden lers runderribstuk (950 gr. voor 2 pers.) geserveerd met sjalotten, groenten, huisgemaakte friet en bearnaisesaus
(indien u dit gerecht bestelt zonder voorgerecht houdt u dan rekening met een minimale bereidingstijd van 40 min)
Grilled Irish rib of beef (950 gr. for 2 pers.) with shallots, vegetables, homemade fries and béarnaise sauce (if you order this dish without a starter, please be aware of a preparation time of at least 40 min)

Heeft u een allergie? Meld het ons!
Do you have an allergy? Please advise us!
Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !

Les Poissons | Visgerechten | Fish dishes

- Filet de cabillaud légèrement fumé avec son beurre blanc au cresson, sa coquette de flageolets, céleri et carotte d'hiver** 24,75
Licht gerookte kabeljauwfilet met waterkers beurre blanc, cassoulet van flageolet bonen, knolselderij en winterpeen
Smoked cod fillet with watercress beurre blanc, cassoulet of flageolet beans, celeriac and carrot
- Duo de noix de Saint-Jacques et anguille fumée, sa choucroute, sa crème d'oignon doux, sa purée persillée et son craquant de pomme de terre** 26,75
Coquilles met gerookte paling, zuurkool, crème van zoete ui, peterselie puree en krokant van aardappel
Scallops with smoked eel, sauerkraut, puree of sweet onion, parsley puree and potato crisp
- Filet de lotte avec sa croquette de crabe, nouilles, citrouille et crème de céleri-rave au curry vert** 27,75
Zeeduivelfilet met kroketje van krab, noedels, pompoen en crème van knolselderij met groene curry
Monkfish fillet with croquette of crab, noodles, pumpkin and cream of celeriac with green curry

Les Viandes | Vleesgerechten | Meat dishes

- Filet de poulet jaune à la crème de boudin noir et pomme, Gratin de pommes de terre et chou blanc étuvé à la truffe** 22,75
Maishoen filet met crème van bloedworst en appel, aardappel gratin en gestoofde witte kool met truffel
Cornfed chicken fillet with cream of black pudding and apple, potato dauphinoise and stewed white cabbage with truffle
- Filet de boeuf cuit au four avec purée de potiron, d'oignon et de pomme, champignons sautés, pomme de terre Charlotte cuite avec jus de baies de genièvre** 24,25
Gebakken diamanthaas met bliksem van pompoen, ui en appel, gebakken paddenstoelen, gepofte Charlotte aardappel en jus van jeneverbes
Daimondloin fillet with a mash of butternut squash, onion and apple, fried mushrooms, baked Charlotte potato served with a jus of juniper berry
- Joues de sanglier braisées avec sa poitrine laquée, chou romanesco, carotte d'hiver, orange et fines épices** 24,75
Gebraiseerde wangen van wildzwijn met gelakt buikspek, romesco, winterpeen, sinaasappel en specerijen
Braised cheeks of wild boar with glazed pork belly, romesco, carrot, orange and spices
- Steak de cerf au jus de sureau, rouleau de chou rouge, crème de panais et pommes dauphines** 25,25
Hertenbiefstuk met vlierbessen jus, rode kool rolletje, crème van pastinaak en pommes dauphine
Venison steaks with elderberry gravy, red cabbage roll, cream of parsnip and pommes dauphine



Heeft u een allergie? Meld het ons!
Do you have an allergy? Please advise us!
Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !

Les Fromages

Assortiment de fromages fermiers accompagné de pain aux noix et compote de céleri 12,00
Diverse boerenkazen met notenbrood en chutney van bleekselderij
Selection of cheeses with nut bread and chutney of celery

Les Carte des Gourmandises

Crème brûlée à la vanille bourbon 7,50
Crème brûlée met bourbon vanille
Crème brulée of bourbon vanilla

Café Gourmand – café/thé aux friandises 8,50
Koffie Gourmand – koffie/thee met kleine zoete lekkernijen
Coffee Gourmande – coffee/tea with friandises

Gâteau au chocolat avec biscuits amaretti, guimauve à la banane et caramel salé 9,00
Chocolade taart met amaretti koekjes, marshmallow van banaan en gezouten karamel
Chocolate cake with amaretti biscuits, marshmallow of banana and salted caramel

Pouding au pain et au beurre d'abricot et de vanilla, avec compote d'abricot et glace de macarons 9,00
“Bread and butter pudding” van abrikoos en vanilla, met abrikozen compote en bitterkoekjes ijs
Bread and butter pudding of apricot and vanilla, with apricot compote and macaroon ice cream

Tartelette au thé vert avec compote de poire, crème de citron vert, meringue au gingembre et glace au matcha 9,50
Tartelette van groene thee met peren compote, crème van limoen, meringue van gember en matcha roomijs.
Tartelette of green tea with pear compote, cream of lime, meringue of ginger and matcha ice cream

Parfait de cerises au gel d'amarena, crumble au spéculoos, ganache de chocolat blanc 9,50
Parfait van kersen met gel van amarenen, speculaas crumble, ganache van witte chocolade
Parfait of cherries with gel of amarenes, speculaas crumble, ganache of white chocolate

Profiteroles à la glace à la vanille et sa sauce de chocolat chaud 10,25
Profiteroles gevuld met vanilleroomijs, geserveerd met warme chocoladesaus
Profiteroles stuffed with vanilla ice cream, served with hot chocolate sauce

Crêpes Suzettes flambées, préparées à la table, et sa glace vanille 11,50
Crêpes Suzette aan tafel geflambeerd, geserveerd met vanilleroomijs
Crêpes Suzette, flambéed at the table, served with vanilla ice cream

Grand dessert (pour 2 pers.); plusieurs petits desserts de la carte préparés par notre pâtissier 20,50
Grand dessert (voor 2 pers.); verschillende kleine desserts uit de kaart bereid door onze patissier
Grand dessert (for 2 pers.); selection of small desserts from the menu made by our own pastry chef

Les Sorbets | Sorbets | Sorbets

Coupe avec trois boules de sorbet a votre choix; chocolat, poire, baies d'argousier ou citron 7,50
Coupe met drie bollen sorbetijs met keuze uit; chocolade, peer, duindoornbes of citroen
Coupe with three scoops of sorbet with a choice in flavours; chocolate, pear, sea buckthorn berry or lemon

Les Glaces | Roomijs | Ice creams

Coupe avec trois boules de crème glacée à votre choix; vanille, macarons et matcha 7,50
Coupe met drie bollen roomijs met keuze uit; vanille, bitterkoekjes en of matcha
Coupe with three scoops of ice cream with a choice in flavours; vanilla, macaroon and matcha

Heeft u een allergie? Meld het ons!
Do you have an allergy? Please advise us!
Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !


FLO Menu

Entrée | Voorgerecht | Starter

Sanglier braisé procureur avec du pain cuit à la vapeur et salade de chou 'chipolte'

Zacht gegaard wildzwijn procureur met gestoomd brood en chipolte koolsalade

Soft cooked wild boar with steamed bread and chipolte cabbage salad

 *Saumur Rouge A.C. Domaine Langlois-Château, Loire 6,95*

Rouleau de saumon fumé rempli avec salade de pommes de terre,


crème d'avocat, oeuf de caille et radis à l'aigre-doux

Rouleau van gerookte zalm gevuld met aardappelsalade,

avocado crème, kwartelei en zoetzure radijs

Rouleau of smoked salmon stuffed with potato salad,

avocado cream, quail egg and pickled radish

 *Saumur Blanc A.C. Domaine Langlois-Château, Loire 6,95*

Tarte au risotto de gingembre avec gel de carotte,


fromage de chèvre limbourgeois et une vinaigrette à l'orange-et aux noix

Taartje van gember risotto met wortel gel,

Limburgse geitenkaas en sinaasappel-walnootdressing

Tartlet of ginger risotto with carrot gel,

Limburgian goat cheese orange-walnut dressing

 *Pinot Blanc Signature, René Muré, Alsace A.C. 7,25*

4 Huitres de Zélande de saison servies avec un pain de mer,

citron et 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


 *Domaine Les Prades Picpoul-de-Pinet 5,75*

Plat Principal | Hoofdgerecht | Main course

Filet de cabillaud légèrement fumé avec son beurre blanc au cresson, sa coquette de flageolets, céleri et carotte d'hiver

Licht gerookte kabeljauwfilet met waterkers beurre blanc, cassoulet van flageolet bonen, knolselderij en winterpeen


Slightly smoked cod fillet with watercress beurre blanc, cassoulet of flageolet beans, celeriac and carrot

 *Seduction Chardonnay, I.G.P. Pays d'Oc 5,75*

Filet de poulet jaune à la crème de boudin noir et pomme, Gratin de pommes de terre et chou blanc étuvé à la truffe

Maishoen filet met crème van bloedworst en appel, aardappel gratin en gestoofde witte kool met truffel


Cornfed chicken fillet with cream of black pudding and apple, potato gratin and stewed white cabbage with truffle

 *Fleurie A.C., Chanson Père & Fils 8,50*

Filet de boeuf cuit au four avec purée de potiron, d'oignon et de pomme, champignons sautés, pomme de terre Charlotte cuite avec jus de baies de genièvre

Gebakken diamanthaas met bliksem van pompoen, ui en appel, gebakken paddenstoelen, gepofte Charlotte aardappel en jus van jeneverbes

Baked diamondlion with a mash of butternut squash, onion and apple, fried mushrooms, roasted Charlotte potato served with a jus of juniper


 *Chateau d'Anglès Classique A.C. La Clape 6,75*

Dessert | Nagerecht | Dessert

Pouding au pain et au beurre d'abricot et de vanilla, avec compote d'abricot et glace de macarons

"Bread and butter pudding" van abrikoos en vanille, met abrikozen compote en bitterkoekjes ijs


Bread and butter pudding of apricot and vanilla, with apricot compote and macaroon ice cream

 *Rivesaltes de Muscat 8,00*

Tartelette au thé vert avec compote de poire, crème de citron vert, meringue au gingembre et glace au matcha

Tartelette van groene thee met peren compote, crème van limoen, meringue van gember en matcha roomijs.

Tartelette of green tea with pear compote, cream of lime, meringue of ginger and matcha ice cream

 *Rivesaltes de Muscat 8,00*

Gâteau au chocolat avec biscuits amaretti, guimauve à la banane et caramel au beurre salé

Chocolade taart met amaretti koekjes, marshmallow van banaan en gezouten karamel

Chocolate cake with amaretti cookies, marshmallow of banana and salted caramel

 *Rivesaltes Grenat Rouge 6,95*

2 plats | gangen | courses à 30,00

3 plats | gangen | courses à 37,00

4 plats | gangen | courses à 45,00

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Do you have an allergy? Please advise us!

Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !