

# FLO Menu

## Entrée | Voorgerecht | Starter

### **Mousse d'asperges, salade d'asperges blanches et vertes avec mayonnaise de mangue et petits pois marinés**

Aspergemosse, salade van witte en groene asperges met mango mayonaise en gemarineerde dopertwen

### **Asparagus mousse, white and green asparagus salad with mango mayonnaise and marinated green peas**

 *Cuve XII* 7.50

### **Saumon "Gravad lax" avec mayonnaise d'aneth et estragon et graines de moutarde picklés**

Gravad lax van zalm met een dragon/dille mayonaise en ingelegd mosterdzaad  
Gravad lax of salmon with tarragon/dill mayonnaise and pickled mustard grains

 *Grüner veltliner* 7.00

### **Salade César au poulet fumé, anchois, Parmesan et l'oeuf farci**

Caesar salade met gerookte kip, ansjovis, Parmezaan en een gevuld eitje  
Caesar salad with smoked chicken, anchovy, Parmesan and stuffed egg

 *Soave Classico* 6.95

### **4 Huitres de saison servies avec un pain de mer, citron et vinaigre de vin rouge à l'échalote**

4 seizoen oesters geserveerd met pain de mer, citroen en rode wijnazijn met sjalot

4 season oysters served with pain de mer, lemon and red wine vinegar with shallot

 *picpoul de pinet* 6.95

## Plat Principal | Hoofdgerecht | Main course

### **Risotto aux asperges avec oeuf poché et mousse de Parmesan**

Asperge risotto met gepocheerd ei en een schuim van Parmezaan

### **Asparagus risotto with poached egg and Parmesan mousse**

 *Pinot blanc* 7.25

### **Croupe d'agneau et ragoût d'agneau, asperges, gratin de pommes de terre et céleri-rave, sauce Hollandaise**

Lams rump met gestoofde lamsnek, asperges, aardappel-knolselder gratin, Hollandaisesaus


### **Rump of lamb and stew of lamb, asparagus, potato and celeriac gratin and sauce Hollandaise**

 *Chianti clasico* 9.95

### **Truite saumonée cuite basse température en croûte de noisettes, betteraves fumées et confit de céleri-rave**

Langzaam gegaarde zalmforel met hazelnoot korst, gerookte bietjes en gekonfijte knolselderij

Slow-cooked salmon trout in a hazelnut crust, smoked beets and candied celeriac

 *Viré clessé* 9.50

## Dessert | Nagerecht | Dessert

### **Bavarois d'orange avec chocolat, meringue et glace au chocolat blanc**

Sinaasappelbavarois met chocolade, meringue en ijs van witte chocolade  
Orange bavarois with chocolate, meringue and white chocolate ice cream

 *Rivesaltes Ambre* 8,00

### **Bouillie de riz avec rhubarbe et vinaigre balsamique**

Rijstepap met rabarber en aceto balsamico

Rice pudding with rhubarb and balsamic vinegar

 *Rivesaltes Grenat* 8,00

### **Ile flottante avec crème Anglaise d'agrumes**

Ile flottante met crème Anglaise van citrus

Floating island with crème Anglaise

 *Muscat rivesaltes* 8,00

**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 !