

FLO Menu

Entrée | Voorgerecht | Starter

Salade moderne waldorf avec oie fumée

Moderne waldorf salade met gerookte gans

Modern waldorf salad with smoked goose



Epicuro Pinot Grigio, I.G.P. Terre Siciliane 6,75

Saumon fumé maison avec pamplemousse et fenouil

Huisgerookte zalm met grapefruit en venkel.

House smoked salmon with grapefruit and fennel



Grüner Veltliner, Steiniger, Kamptal 6,95

Gauffre de potiron aux structures de potiron avec noisettes grillées

Wafel van pompoen met pompoen structuren en geroosterde hazelnoot

Pumpkin waffle with different preparations of pumpkin and roasted hazelnut



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

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



Viré-Clessé A.C. Chanson Père et Fils 9,50

Plat Principal | Hoofdgerecht | Main course

Saltimbocca de dinde avec oignon des Cévennes, risotto, oignons et pourpier

Saltimbocca van kalkoen met Cevenne ui, risotto, zilveruitjes en postelein

Turkey saltimbocca with Cevennes onion, cocktail onions and purslane



Séduction, I.G.P., Pays d'Oc, Merlot 5,75

Canard rôti avec structures de carotte, pommes amandes, rilette de canard et sauce vadouvan

Gebakken eend met structuren van wortel,

pommes amandes met rilette van eend en vadouvansaus

Roasted duck with different preparations of carrot, pommes amandes, duck rilette and vadouvan sauce



Chateau d'Anglès Classique A.C. La Clape 7,25

Grondin rouge aux structures de potiron, endive, gingembre, pomme et beurre blanc

Rode poon met structuren van pompoen, andijvie, gember, appel en beurre blanc

Red gurnard with different preparations of pumpkin, chicory, ginger, apple and clear butter



Viré-Clessé A.C. Chanson Père et Fils 9,50

Dessert | Nagerecht | Dessert

Sable Breton à la poire caramélisée, crème fraîche suisse et crème yaourt et miel

Sable Breton met gekarameliseerde peer, Zwitserse room en honing/yoghurtijs

French salted butter cookies with caramelized pear, Swiss cream and honey/yoghurt ice cream



Rivesaltes Ambre 8,00

Curd aux fruits de la passion avec ananas mariné et crème de fleurs de sureau

Passievrucht curd met gemarineerde ananas en vlierbloesemroomijs

Passion fruit curd with marinated pineapple and elderflower ice cream



Rivesaltes de Muscat 8,00

Mousse de mandarine avec gel de caramel, ganache de chocolat blanc, noix de pécan et glace de mandarines et cardamome

Mandarijn mousse met toffee gel, witte chocolade ganache,

Pecannoten met kardemom mandarijn ijs

Tangerine mousse with caramel sauce, white ganache chocolate,

pecan nuts, tangerines and cardamom ice cream



Rivesaltes de Muscat 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 !

