

FLOW

Menu

CARTE BLANCHE

*Laat je verrassen door onze chef met een
zorgvuldig samengesteld 3- of 4-gangenmenu*

MENU DU CHEF

drie gangen	45
vier gangen	57,50
drie gangen vegetarisch	40
vier gangen vegetarisch	52,50

supplement kaasplank bij menu +€5

APERITIEF

OESTERS

Normandische creuses	20 (half dozijn)
<i>zolang de voorraad strekt</i>	38 (dozijn)

LIVAR "SJINK"

6 (50 gram)
rauwe ham van Limburgs varken

KOUD

STEAK TARTAAR	15
steak tartaar (80 gr) - peer - miso	
COQUILLES	18
coquilles - pompoen - bergamot - pistache	
TARTAAR VAN BOSPEEN (V)	13
bospeen - geitenkaas - gerookte amandel	

FLOW

Menu

WARM

KABELJAUW 16

kabeljauw - aubergine - bosui - dashi bouillon

LIVARWANG 20

livarwang - shiitake - 'nduja - rode ui

KALFSENTRECÔTE 22 (100 gram)

kalfsentrecôte - café de paris - little gem - frites 48 (300 gram)

PORTOBELLO (V) 15

portobello - pompoen - rendang

SUPPLEMENT

FRITES 5.50

met dragonmayonaise

GEGRILDE LITTLE GEM 4.50

met parmezaan en citroen

WITTE ZUURDESEMBOL 4

van Bakkerij Koos - met beurre noisette

DESSERT

WILDE BRAMEN 10

bramen - yoghurt - vanille

GÂTEAU OPÉRA 14

koffie - witte chocolade - botercrème

KAASPLANK

vier verschillende kazen - pruimenbrood van 18

bakkerij Koos - confiture

*Wij adviseren 3 à 4 gerechten per
persoon te bestellen.*