MENU DU CHEF

5 Gangen keuzemenu	5 course selection menu		€ 52,00
4 Gangen keuzemenu	4 course selection menu		€ 45,00
3 Gangen keuzemenu	3 course selection menu		€ 37,00
WIJNARRANGEMENT	Per gang of glas		€ 6,50

Kijk voor ons actuele Menu du Chef op Restaurant-Florent.nl
Find our Menu du Chef at Restaurant-Florent.nl

Gezuiverd WATER plat/bruis onbeperkt de gehele avond p/4 pers € 4,00
Purified WATER still /sparkling. Unlimited throughout the evening p /4 pers € 4,00

Heeft u allergieën? Vertel het ons, zodat wij u over onze gerechten kunnen informeren.

FLORENT CLASSICS

BORREL *BITES*	Plat de Charcuterie, voor 2 personen *Charcuterie, selection of fine meats, for 2 persons*	€ 15,50
	Oesters: Fines Cap Horn, sjalot in rode wijnazijn, Tabasco. p/st *Oysters : Fines Cap Horn, shallots in red wine vinegar, Tabasco*	€ 3,25
START *START*	Belgische kaaskroketten van Brugse Blomme, cornichons, balsamico *Belgian cheese croquettes, cornichon, balsamic* Wijnsuggestie: Riesling trocken, Rheinhessen, Duitsland, 2016	€ 13,00
	Steak tartare, truffelmayonaise, crème van gerookte eidooier *Steak tartare, truffle mayonaise, cream of smoked egg yolks* Wijnsuggestie: Chardonnay sur lie, Robbertson, Zuid-Afrika, 2017	
	Briochebrood, eendenlever, truffelmayonaise, rivierkreeft, rode ui *Brioche bread, foie gras, truffle mayonaise, crawfish, red onion* Wijnsuggestie: Chenin blanc, Stellenbosch, Zuid Afrika, 2016	€ 15,50
HOOFD *MAIN*	Bouillabaisse, rijkelijk gevuld, crouton, rouille *Bouillabaisse, generously filled, crouton, rouille* Wijnsuggestie: Rose, Grenache gris, Languedoc, Frankrijk, 2016	€ 22,50
	Gebakken gnocchi, artisjok, akker- en oesterzwam, beurre blanc *Baked gnocchi, artichoke, field- and oyster mushroom, smoked beurre blanc* Wijnsuggestie: Pinot noir, Thracian valley, Bulgarije, 2015	
	Côte de boeuf, bonne femme, voor 2 personen *Cote de boeuf with seasonal vegetables for 2 persons* Wijnsuggestie: Ramos reserve, Alentejo, Portugal, 2015	€ 62,50
DESSERT *DESSERT*	Pure en krokante chocolade mousse, chocolade ijs, vanille-olijfolie *Pure and crispy chocolate mousse, chocolate ice cream, vanilla- olive oil* Wijnsuggestie: Pedro Ximinez, Jerez, Spanje	€ 10,00
	Pistache frangipane, witte chocolade soepje, basilicum roomijs *Pistachio frangipane, white chocolate soup, basil ice-cream* Wijnsuggestie: Moscatel, Douro, Portugal	
	Drie rijpe kazen van 'Bourgondisch lifestyle' (supplement vijf kazen + € 5.50) *Three cheeses from 'Burgundian lifestyle' (supplement five cheeses + € 5.50)* Wijnsuggestie: Pineau des Charentes, Frankrijk	
EVERGREEN	Botersla met French dressing - *Lettuce with French dressing* Rösti - *Rösti*	€ 4,50

DESSERTS ARE LIKE MISTRESSES. THEY ARE BAD FOR YOU.
SO IF YOU ARE HAVING ONE, YOU MIGHT AS WELL HAVE TWO.
-Alain Ducasse-

KOFFIE	Irish, Spanish, French, Italian, D.O.M. Coffee	€ 7,85
COFFEE	Friandises (4 bonbons)	€ 5.00
DIGESTIEVEN	Cognac, Courvoisier VS	€ 8,00
	Cognac, Camus VSOP Elegance	€ 9,50
	Cognac, Camus Ile de Re, Fine Island	€ 9,50
	Cognac, Chateau de Beaulon XO, Grande Fine	€ 14,50
	Calvados, Duc de Normandie	€ 8,50
	Whisky, Monkey Shoulder, Blended Malt Scotch	€ 6,50
	Whisky, Oban, Single Malt Scotch	€ 8,50
	Whisky, Chivas Regal 12 yrs	€ 8,50
	Whisky, Big Peat, Islay Blended Malt Scotch	€ 10,50
	Whisky, The Macallan Double Cask Gold	€ 10,50
	Whisky, Nikka, Single Barrel Blended Japanese	€ 12,50
LIKEUREN	Limoncello, Grand Marnier, Sambucca, Cointreau, Likeur 43,	€ 4,50
LIQUEURS	Drambuie, DOM Bénédictine, Tia Maria, Baileys, Amaretto	
PORT	Kopke Ruby port	€ 3,75
PORT	Kopke Tawny port	€ 4,75
	Kopke Colheita port, 2001	€ 7,80
DESSERTWIJNEN	Rosenmuskateller, Alto Adige, Italië	€ 7,50
DESSERT WINES	Moscatel do Douro, Portal, Portugal	
	Pineau des Charentes Blanc, Corderie Royale, Frankrijk	
	Pedro Ximenez, Pastora Sherry, Spanje	

I FEAR THE MAN WHO DRINKS WATER
AND SO REMEMBERS THIS MORNING
WHAT THE REST OF US SAID LAST NIGHT.