

Het rappe-menu (3 gangen)

Een kleinere versie van ons volledige Flores-menu dat binnen 90 minuten geserveerd kan worden. Ideaal wanneer je sneller wil dineren. Dit menu bieden we aan op dinsdag, woensdag en donderdag.

Het Flores-menu (4-7 gangen)

We houden van groenten en laten deze graag de hoofdrol spelen. Geen zorgen, als je 4, 5, 6 of 7 gangen eet komt er ook een vlees hoofdgerecht en een gang met vis langs. Daarnaast is er altijd nog de mogelijkheid om het menu uit te breiden met de klassieke côte de boeuf.

Het plant-menu (4-6 gangen)

Het plant-menu is op basis van plantaardige producten, aangevuld met zuivel en ei van lokale, duurzame boerderijen. We kunnen 5 gangen volledig veganistisch serveren.

**Dit is een voorbeeld van ons menu
en kan afwijken van wat wij momenteel serveren**

voorgerecht

knolselderij . douglasspar . kastanje

eerste tussengerecht

aardpeer . rivierkreeft . prei . zonnebloempit

tweede tussengerecht

aardappel . asperge . szechuan . Chinese mahonie

derde tussengerecht

eikhaas . zwarte bessen van Nevel .

hoofdgerecht

Nederlands wild . savooiekool . eekhoortjesbrood . ui

kaasgerecht

tourteau . pruim . Grutte Grize

dessert

azijncustard . appel . Douglaspar . walnoot

snacks

creuse tafel oester van Jurgen & Antoine uit Yerseke aan de Oosterschelde	4 ½
groente charcuterie	7 ½ p.p.
paleta Iberico bellota ham	15 ½

aperitief

Flores aperitief alc. vrij	7 ½
Erve van Nevel, wild houtgerijpt blond bier met vergeten kruiden (6,5%)	6 ½
rode Vermouth, Numero Uno, Raína	6
Crémant du Jura, Domaine Daniel Dugois	10
Champagne, Brut Réserve, Blanc de Noirs Robert Barbichon	14

menu

3 gangen	54 (di-wo-do)	met wijn	81	met sap	76 ½
4 gangen	61	met wijn	97	met sap	91
5 gangen	71	met wijn	116	met sap	108 ½
6 gangen	81	met wijn	135	met sap	126

supplementen

côte de boeuf als hoofdgerecht van gepensioneerde Simmentaler melkkoe, acht weken gerijpt & gegrild in de houtskooloven	+ 20
vijf gerijpte boerenkazen i.p.v. nagerecht	+ 5

We halen onze producten zoveel mogelijk bij lokale, kleine producenten.
We maken gebruik van wilde fermentatie, gecontroleerde rijping en leren elke dag bij over duurzame gastronomie.
Het seizoen staat centraal voor onze inspiratie en dat proef en zie je terug aan tafel.
Met liefde en passie combineren wij onze gerechten met zuivere wijnen, bieren en sappen.