

L'Étoile

Dit is niet zomaar een restaurant in
Maastricht...

Gelegen in het hart van het Teaching Hotel,
onderdeel van de Hotel Management School
Maastricht, wordt het restaurant gerund door
eerstejaarsstudenten die hun passie en
gastvrijheid met je delen.

Ons restaurant is een trots lid van de Dutch
Cuisine die duurzaam eten en leven promoten.
We brengen hoogwaardige, seizoensgebonden
en lokaal geproduceerde gerechten op tafel
volgens de vijf principes

Cultuur, Gezondheid, Natuur, Kwaliteit, Waarde
en de regel 80-20 (80% groenten - 20%
duurzaam geproduceerde eiwitten).



Eerste Gang



Herten pekelvlees,

krakante tortilla | knolselderij | kweepeer pickle | walnoot | Cipriani saus a la Harry's bar

€10,-

Rouleau van geaderde schelvis,

vinaigrette van karnemelk | peterselie olie | zwarte knoflook mayonaise | pastinaak | zeekraal

€10,-

Tweede Gang



In zeezout gepofte rode biet,

dashi boter | roosjes van rode biet | beukenzwammetjes | bieslook

€12,50

Zacht geгаarde makreel,

peterselie wortel | cashew | zwarte linzen | beurre blanc | koffie

€12,50

Derde Gang

"Zuurvlees" van oesterzwammen,

aardappel chips | appelcompote | vegan mayonaise | zoet zure rode ui | Zwambal

€12,50

Filet van wild zwijn

conchiglie | pompoen | spruitjes | gremolata | romige saus van Nduja

€12,50

Vierde Gang

Mousse van chocolade en kastanje,

pure chocolade cake | gel van bergamot en earl grey

€10,-

Pavlova,

crèmeux van duindoornbes | gebakken witte chocolade | banaan compote | jus van duindoornbes

€10,-

Kaas assortiment

Canisius appelstroop | druiven | kletsenbrood

€12,50

Huisgemaakte friandises en La Fève bonbons

€4,50

Onze student-sommelier deelt graag zijn/haar aanbevelingen voor wijnarrangementen met u