



# L'ÉTOILE

is niet zomaar een restaurant in Maastricht ...

Dit restaurant wordt gerund door enthousiaste eerstejaarsstudenten van de Hotel Management School Maastricht. Zij delen hun passie voor gastvrijheid en gastronomie met u.

Als trotse deelnemer van Dutch Cuisine zetten we ons in voor duurzaam eten en leven. Onze gerechten zijn van hoge kwaliteit, seizoensgebonden en lokaal geproduceerd, gebaseerd op de vijf kernprincipes: Cultuur, Gezondheid, Natuur, Kwaliteit en Waarde. Daarbij hanteren we de 80-20 regel: 80% groenten en 20% duurzaam geproduceerde eiwitten.

Geniet van een unieke culinaire ervaring, waar leren en gastvrijheid samenkomen.

Benieuwd naar het verhaal achter het design van restaurant L'Étoile? Scan de QR-code!



## Diner

### Licht gestolde eidooier

€11,50

tartaar van kalf | artisjok | zoetzure tomaatjes | vinaigrette van koolzaadolie en bieslook | beukenzwammetjes



### Gegrilde vleestomaat

salade van tarwe | burrata | appelstroop-azijn | limoen



### Gebakken zoete aardappel

€11,50

soep van bataat en flespompoen | prei | feta | tuinkers | gerookte amandel

### Geroosterde broccoli

Noordzee scholfilet | kokkels | hazelnoot | emulsie van algen



### Gefrituurde bloemkool

€14,50

crème van gesauteerde bloemkool | cèpessaus | beurre noisette | Limburgse mosterd | walnoot

### Pasveld runderbavette

knolselderijbrunoise | bospeen | aardpeerchips | compote van witte ui | jus met sherry



### Kaas assortiment + €4,00

€10,50

Canisius appelstroop | druiven | kletsenbrood

### Panna cotta van hoeveyoghurt

rode bosvruchtencoulis | witte druiven | amandelkrul | lupinecress

### Gepocheerde vijg

crème suisse | granité van vijgen | gembergel | roomijs van gemberthee | knapkoek

### Huisgemaakte friandises en la Fève bonbon

€5,50

### Mogen de studenten u bijpassende dranken schenken?

€6,50

Per glas



### Vegetarisch