



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!



Lunch

Licht gestolde eidooier

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

€11,50



Chef's salade

dagelijks wisselende salade met vegetarische ingrediënten



Seizoenssoep

dagelijks wisselende verse soep boordevol seizoensgroenten uit de buurt

€7,50



Tagliarini

paddenstoelen | oude *Sjevraoje* geitenkaas | kervel

€14,50

Catch of the day

Noordzeevis met passend garnituur

Pasveld runderbavette

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



Kaas assortiment + €4,00

Canisius appelstroop | druiven | kletsenbrood

€10,50

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 wijnen schenken?

€6,50

Per glas



Vegetarisch