

**Welkom**  
**Geniet, proef en beleef**

**Frans als basis doorweven met  
specerijen uit de Oriënt, Bazaar en  
geïnspireerd door smaak....**

**Een passende wijn geschonken met verve,**

**een genot brengt smaken samen en  
verbindt...**

**Bram en Patricia**

## Seizoensmenu

### **Proeverij oesters 32,-**

Tonijn – langoustine – radijs – Thaise dressing  
**suppl. Kaviaar 9,50**

Steak tartaar – rendang – atjar – emping

Snoekbaars – rode biet – carbonara

Ossenstaart – eidooier – cepes \*\*

### **Foie Tsukemen 32,-**

**eendenlever – tsukemen – enoki – kombu – oester**

Hert – pompoen – polenta – bloedworst – jus de poivrade  
**suppl. Eendenlever 9,50**

### **Nectar & Ambrozijn 37,50**

**Eendenlever – abrikoos – truffel – honing**

**Ambachtelijke kazen klein 14,50 / groot 20,50  
kaas in plaats van zoet suppl. 10,50**

Witte chocolade – Hand of Buddha – citrus

pain perdu – beurre noisette – truffel \*

5-gangen: 105,- drankarrangement: 50,-

6-gangen: 115,- drankarrangement: 60,- \*

7-gangen: 130,- drankarrangement: 70,- \*\*

*Heeft u vragen over allergenen in onze gerechten, vraag het een medewerker.*