

**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**

## A la carte

### Voorgerechten

Proeverij oester	32,-
Baars – Thai green curry – jalapeno – rettich Suppl. Kaviaar 9,50	38,-
Steak tartaar – rendang – atjar – emping	36,-
Terrine eendenlever – brioche	42,-
<i>Foie Tsukemen</i>	
Eendenlever – sambai – oester – tsukemen bouillon – enoki	43,-
Focaccia – langoustine – Strolghino – truffel - hazlenoot	46,-
Ossenstaart – eidooier – cepes	46,-

### Hoofdgerechten

Picanha – morilles – aardpeer -jus madeira Suppl. Eendenlever 9,50	52,-
marktaanbod – seizoensgarnituren	46,-

### Desserts

Mango – lavas – honing	20,50
Pain perdu – beurre noisette – truffel	20,50
Dame Blanche	20,50
Souffle van de patisserie	22,50
Ambachtelijke kazen	22,50
<i>'Nectar &amp; Ambrozijn'</i>	
eendenlever – abrikoos – truffel – honing	41,50

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