

**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,-

Baars – thai green curry – jalapeno – rettich
suppl. Kaviaar 9,50

Steak tartaar – rendang – atjar – emping

Focaccia – langoustine – Stroghino – truffel – hazelnoot

Ossenstaart – eidooier – cepes **

Foie Tsukemen 37,50

eendenlever – tsukemen – enoki – kombu – oester

Picanha – morilles – aardpeer – witlof – jus madeira
suppl. Eendenlever 9,50

Nectar & Ambrozijn 37,50

Eendenlever – abrikoos – truffel – honing

*Ambachtelijke kazen klein 14,50 / groot 22,50
kaas in plaats van zoet suppl. 10,50*

Mango – lavas – honing

Pain perdu – beurre noisette – truffel *

5-gangen: 105,- , drank arrangement: 50,-

6-gangen: 115,- , drank arrangement: 60,- *

7-gangen: 130,- , drank arrangement: 70,- **

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