



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 Gillaudeau oester	28,50
makreel – bumbu Bali – kokkels – scheermessen	28,-
steak tartaar – piccalilly – eidooier – spelt – zoetzure groentjes supp. van 5,50 voegen wij 1 rauwe Gillaudeau oester toe	28,-
langoustine – buikspek – pompoen – kerrie	32,-
terrine eendenlever – BBQ paling – brioche	28,-
Oscietra kaviaar (30gr) – blini – mimosa garnituur	75,-
Beluga kaviaar (30gr) – blini – mimosa garnituur	200,-
wagyu A5 tartaar en tataki – Connoisseurs kaviaar – aardappel	75,-
<i>Foie Tsukemen</i>	
Eendenlever – sambai – oester – tsukemen bouillon – enoki	39,-
Zwezerik – albufera – citrus	32,-
Hoofgerechten	
Vinkenlap – seizoensgroente	42,-
Snoekbaars – aardappel – shi i take – XO	46,-
Patrijs – knolselder – waldorf – lavas	46,-
Desserts	
Hazelnoot – mandarijn – duindroonbes	16,50
framboos – salmiak – dragon	16,50
ananas – mango – lychee – komijn – baba rum	16,50
ambachtelijke kazen	18,50
<i>'Nectar & Ambrozijn'</i>	
eendenlever – abrikoos – truffel – honing	35,-