

Welkom
Geniet, proef en beleef

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

Een passende wijn
geschonken met verve,
een genot brengt smaken
samen en verbindt...

Seizoen

langoustine - tomaat - shi i take

steak tartare - zoetzure groentjes - piccalilly
- gerookte dooier

supp. van €3,75 1 rauwe Gillardeau oester

mul - serrano— jus a becasse - artisjok

eendenlever - tsukemen - enoki - kombu -
Gillardeau**

zomerpaddestoel - perfercte eidooier -
peterselie

supp. van €7,50 voegen wij Iberco ham toe

bavette - groene asperge - geitenboter -
Laphroaig

rendang - sukade - aardappel - ui - atjar

tonka - ananas - karamel - five spices

aardbei - vlierbloesem - rabarber - szechuan

5-gangen : € 67,50 wijn arr. € 38,50

langoustine - steak tartare - paddestoel -
bavette - aardbei

7-gangen : € 82,50 wijn arr. € 54,00

baars - steak tartare - rode mul - paddenstoel
- rendang - tonka - aardbei

** signature dish € 25,- suppl.

Ambachtelijke kazen € 16,50