

**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,-
Rode mul – citrus – rettich	36,-
Steak tartaar – piccalilly – eidooier – spelt Oester supp. 6,50	30,-
Terrine eendenlever – brioche	32,-

Foie Tsukemen

Eendenlever – sambai – oester – tsukemen bouillon – enoki	39,-
Heilbot – soubise – pata negra – zuurkool	36,-
Langoustine – jus de veau – morilles – tomaat	38,-

Hoofdgerechten

Texels lam – kaneel – mint – naan	45,-
marktaanbod – seizoensgarnituren	38,-

Desserts

Zuurdesem – kastanje – dennen	16,50
Dadel – koffie – chocolade	16,50
Dame Blanche	16,50
Souffle van de patisserie	18,50
Ambachtelijke kazen	18,50
<i>'Nectar & Ambrozijn'</i> eendenlever – abrikoos – truffel – honing	37,50

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