

**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,-
Argentijnse wilde garnaal – koolrabi – granny smith	30,-
steak tartaar – piccalilly – eidooier – spelt supp. van 6,50 voegen wij 1 rauwe Gillaudeau oester toe	30,-
terriner eendenlever – brioche	32,-

Foie Tsukemen

Eendenlever – sambai – oester – tsukemen bouillon – enoki	39,-
Rode mul – artisjok – jus a le becasse – knolselder	34,-
Langoustine – Holsteiner – aardappel	34,-

Hoofdgerechten

Kalf – zwezerik – Dahl Makkani – groene tomaat - dashi	47,-
Snoekbaars – seizoensgarnituren	38,-

Desserts

braam – vlierbloesem – verveine	16,50
kers – amandel – sakura	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.