

**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 Gillardeau oesters 32,-***

Argentijnse wilde garnaal – koolrabi – granny smith

steak tartaar – merg – crème fraîche

dooier 65 – witte asperge - morilles - Hollandaise -  
Maredsous brune - iberico

langoustine – Holsteiner – aardappel \*\*

### ***Foie Tsukemen 32,-***

***eendenlever – tsukemen – enoki – kombu – Gillardeau***

kalf – zwezerik – Dahl Makkani – groene tomaat - dashi

### ***Nectar & Ambrozijn 37,50***

***Eendenlever – abrikoos – truffel – honing***

### ***ambachtelijke kazen 18,50***

***kaas in plaats van zoet supp. 8,50***

braam – vlierbloesem – verveine

aardbei – yoghurt – zuring – ricotta \*

5-gangen : 89,- drankarrangement: 45,-

6-gangen: 99,- drankarrangement: 55,- \*

7-gangen: 109,- drankarrangement: 65,- \*\*

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