

**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 28,50

snoekbaars – tandoori massala – tomaat - yoghurt

steak tartaar – merg – kaviaar – crème friache

zeebaars – tom yum – gember – sereh

zwezerik – albufera – citrus – tamarillo

**eendenlever – tsukemen – enoki – kombu – Gillardeau – wagyu 29,-**

patrijs – knolselder – waldorf – lavas

**wagyu A5 – Connoisseurs kaviaar – gekonfijte aardappel 55,-**

### Nectar & Ambrozijn

Eendelever – abrikoos – truffel – honing  
€ 35,-

### ambachtelijke kazen 18,50

kaas in plaats van zoet supp. 8,50

hazelnoot – mandarijn – duindoornbes

bosbes – ahorn – bourbon – karnemelk

5-gangen : 79,-

snoek – steak – zeebaars – patrijs – hazelnoot  
drankarrangement: 45,-

6-gangen: 89,-

snoek – steak – zwezerik – patrijs – bosbes – hazelnoot  
drankarrangement: 55,-

7-gangen: 99,-

snoek – steak – zeebaars – zwezerik – patrijs – bosbes – hazelnoot  
drankarrangement: 65,-