



**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 Gillaudeau oester	32,-
hamachi – komkommer – nori – Ancho – Dai Dai ponzu	30,-
steak tartaar – piccalilly – eidooier – spelt – zoetzure groentjes supp. van 6,50 voegen wij 1 rauwe Gillaudeau oester toe	30,-
terrinen eendenlever – brioche	32,-
<i>Foie Tsukemen</i>	
Eendenlever – sambai – oester – tsukemen bouillon – enoki	39,-
Perfect ei 65 – morilles – groene asperges – jamon Salgado	34,-
sepia – forelkuit – asperge – nasturium – gerookte boter	34,-
<b>Hoofdgerechten</b>	
Kalf – zwezerik – Dahl Makkani – groene tomaat - dashi	47,-
Zeeduivel – seizoensgarnituren	38,-
<b>Desserts</b>	
rabarber – amandel – gember	16,50
aardbei – yoghurt – zuring – ricotta	16,50
souffle van de patisserie	18,50
ambachtelijke kazen	18,50
<i>'Nectar &amp; Ambrozijn'</i>	
eendenlever – abrikoos – truffel – honing	37,50