

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

### *Foie Tsukemen*

Eendenlever – sambai – oester – tsukemen bouillon – enoki	39,-
Perfect ei 65 – morilles – witte asperge – jamon Salgado	34,-
Langoustine – Holsteiner – aardappel	34,-

### Hoofgerechten

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

### Desserts

braam – vlierbloesem – verveine	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

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