

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,-

hamachi - komkommer - kaviaar - nori - Ancho - Dai Dai
ponzu

steak tartaar – merg – crème fraîche

dooier 65 - groene asperge - morilles - Hollandaise -
Maredsous brune - iberico

sepia - forelkuit - asperge - nasturium - gerookte boter **

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

rabarber - gember - amandel

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.