



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 28,50

Snoekbaars – tandoori – pappadom 28,-

steak tartaar – piccalilly – eidooier – spelt – zoetzure groentjes
supp. van 5,50 voegen wij 1 rauwe Gillaudeau oester toe 28,-

zeebaars – tom yum – gember – sereh 36,-

terrinen eendenlever – brioche 28,-

Oscietra kaviaar (30gr) – blini – mimosa garnituur 75,-

Beluga kaviaar (30gr) – blini – mimosa garnituur 200,-

wagyu A5 tartaar en tataki – Connoisseurs kaviaar – aardappel 75,-

Foie Tsukemen

Eendenlever – sambai – oester – tsukemen bouillon – enoki 39,-

Zwezerik – albufera – citrus 32,-

Hoofdgerechten

Vinkenlap – seizoensgroente 42,-

Snoekbaars – aardappel – shi i take – XO 46,-

Patrijs – knolselder – waldorf – lavas 46,-

Desserts

Hazelnoot – mandarijn – duindroonbes 16,50

framboos – salmiak – dragon 16,50

bosbes – bourbon – ahorn – karnemelk 16,50

ambachtelijke kazen 18,50

'Nectar & Ambrozijn'

eendenlever – abrikoos – truffel – honing 35,-