



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



Menu kaart



Wijn kaart



Bier kaart



Proeverij Gillardeau 24,50

Cru

Gin&Tonic

Huitre champagne

Buikspek Kaviaar

Seizoensmenu

zeebaars – schaaldieren – zeegroentjes – groene appel

steak tartaar – piccalilly – eidooier – spelt – zoetzure groentjes
supp. van 3,75 voegen wij 1 rauwe Gillardeau oester toe

coquille – perzik – sherry – amandel

Poutine

pommes pont neuf – eendenlever – Iberico ham – oude Remeker – jus de veau*

eendenlever – tsukemen – enoki – kombu – Gillardeau**

mul – bospeen – artisjok – Serrano ham – jus a becasse

eend – tandoori – pompoen – girolles – braam

ambachtelijke kazen***

wenst u kaas in plaats van zoet dan rekenen wij een supplement van €8,50

vanille – zoethout – dragon – framboos – verveine

braam – witte chocolade – kardamon – malva

5-gangen: 75,-

zeebaars – steak tartaar – coquille – eend – vanille
drankarrangement: 42,50

6-gangen: 85,-

zeebaars – steak tartaar – coquille – mul – vanille – braam
drankarrangement: 51,50

7-gangen: 95,-

zeebaars – steak tartaar – coquille – mul – eend – vanille – braam
drankarrangement: 59,50

*extra gang 22,50 supp.

** signature dish 25,- supp.

*** kaas als tussengerecht 18,50 supp.