



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



Wijnkaart



Bierkaart



Proeverij Gillardeau 26,50

Cru

Gin&Tonic

Huitre champagne

Buikspek Kaviaar

Seizoensmenu

Hollandse garnaal – tomaat – dille - vadouvan

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 – olde Remeker – jus de veau*

eendenlever – tsukemen – enoki – kombu – Gillardeau**

mul – bospeen – artisjok – Serranoham – jus a becasse

patrijs – topinamboer – pecan – fenegriek – lavas – pastinaak

ambachtelijke kazen***

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

braam – witte chocolade – kardamon – malva

pijnboompit – pruim - honing

5-gangen: 75,-

garnaal – steak tartaar – coquille – patrijs – braam

drankarrangement: 42,50

6-gangen: 85,-

garnaal – steak tartaar – coquille - mul – braam – pijnboompit

drankarrangement: 51,50

7-gangen: 95,-

garnaal – steak tartaar – coquille – mul – patrijs – braam – pijnboompit

drankarrangement: 59,50

*extra gang 22,50 supp.

** signature dish 25,- supp.

*** kaas als tussengerecht 18,50 supp.