

**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 28,50

makreel – bumbu Bali – kokkels – scheermessen

steak tartaar – merg – kaviaar – crème fraîche

langoustine – buikspek – pompoen – kerrie

zwezerik – albufera – citrus – tamarillo

eendenlever – tsukemen – enoki – kombu – Gillardeau – wagyu 29,-

patrijs – knolselder – waldorf – lavas

wagyu A5 – Connoisseurs kaviaar – gekonfijte aardappel 55,-

Nectar & Ambrozijn

Eendelever – abrikoos – truffel – honing

€ 35,-

ambachtelijke kazen 18,50

kaas in plaats van zoet supp. 8,50

hazelnoot – mandarijn – duindoornbes

ananas – mango – komijn – baba rum – lychee

5-gangen : 79,-

makreel – steak – langoustine – patrijs – ananas

drankarrangement: 45,-

6-gangen: 89,-

makreel – steak – zwezerik – patrijs – hazelnoot – ananas

drankarrangement: 55,-

7-gangen: 99,-

makreel – steak – langoustine – zwezerik – patrijs – hazelnoot –

ananas

drankarrangement: 65,-