

**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 oesters 32,-

schorseneren – paling – appel

steak tartaar – rendang – atjar – emping

rode mul – jus a le Becasse – artisjok – knolselder

zeebaars – truffel – tomaat – dashi **

Foie Tsukemen 32,-

eendenlever – tsukemen – enoki – kombu – oester

Mechelse koekoek – aligot – perfecte eidooier – pommes maxime

Nectar & Ambrozijn 37,50

Eendenlever – abrikoos – truffel – honing

ambachtelijke kazen 18,50

kaas in plaats van zoet supp. 8,50

biet – Manjari – mascarpone *

mango – lavas – ananas – kokos

5-gangen : 95,- drankarrangement: 45,-

6-gangen: 105,- drankarrangement: 55,- *

7-gangen: 115,- drankarrangement: 65,- **

Heeft u vragen over allergenen in onze gerechten, vraag het een medewerker.