

**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,-

Zeebaars – witte asperge – tomaat

Steak tartaar – sojabonen – witte soja - pompoenpit
Suppl. kaviaar € 9,50

Groene asperge – doperwten – vadouvan – eidooier

Langoustine – buikspek – rabarber – Cevenne ui **

Foie Tsukemen 32,-

eendenlever – tsukemen – enoki – kombu – oester

lam – basilicum – knoflook – tomaat – truffel

Nectar & Ambrozijn 37,50

Eendenlever – abrikoos – truffel – honing

***Ambachtelijke kazen klein € 12,50 / groot € 18,50
kaas in plaats van zoet supplement 8,50***

aardbei – ricotta – magnolia

mango – honing – tijm *

5-gangen : 105,- drankarrangement: 50,-

6-gangen: 115,- drankarrangement: 60,- *

7-gangen: 130,- drankarrangement: 70,- **

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