

**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

A la carte

Voorgerechten

Proeverij oester	32,-
Zeebaars – witte asperge – tomaat	32,-
Steak tartaar – soja boon – witte soja – pompoenpit Supplement kaviaar 9,50	32,-
Terrine eendenlever – brioche	38,-
<i>Foie Tsukemen</i>	
Eendenlever – sambai – oester – tsukemen bouillon – enoki	39,-
Groene asperge – doperwten – vadouvan – karnemelk	36,-
Langoustine – buikspek – rabarber – Cevenne ui	38,-

Hoofdgerechten

Lam – basilicum – tomaat – truffel	48,-
marktaanbod – seizoensgarnituren	42,-

Desserts

Mango – honing – tijm	16,50
Aardbei – ricotta – magnolia	16,50
Dame Blanche	16,50
Souffle van de patisserie	18,50
Ambachtelijke kazen	18,50
<i>‘Nectar & Ambrozijn’</i> eendenlever – abrikoos – truffel – honing	37,50

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