

**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,-

Tonijn – kombu – katsuobushi – citrus – gember  
*suppl. eendenlever 5,-*

Steak tartaar – tomaat – remoulade  
*suppl. kaviaar 9,50*

Rode mul – Carabinero – doperwt – jus a becasse

Langoustine – risotto – nduja – lardo di colonnata \*\*

### Foie Tsukemen 32,-

*eendenlever – tsukemen – enoki – kombu – oester*

Mechelse Koekoek – Five Spices – kimchi – shiitake

### Nectar & Ambrozijn 37,50

*eendenlever – abrikoos – truffel – honing*

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

Framboos – chocolade – karamel

Watermeloen – munt – dennen \*

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.*