

**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,-
Tonijn – kombu – katsuobushi – citrus – gember Supplement eendenlever 5,-	34,-
Steak tartaar – tomaat – remoulade Supplement kaviaar 9,50	32,-
Terrine eendenlever – brioche	38,-
<i>Foie Tsukemen</i>	
Eendenlever – sambai – oester – tsukemen bouillon – enoki	39,-
Rode mul – Carabinero – doperwt – jus a becasse	42,-
Langoustine – risotto – Nduja – Lardo di Colonatta	38,-

### Hoofdgerechten

Mechelse koekoek – Five Spices – kimchi – Shiitake	46,-
marktaanbod – seizoensgarnituren	42,-

### Desserts

Framboos – chocolade – caramel	16,50
Watermeloen – munt – dennen	16,50
Dame Blanche	16,50
Souffle van de patisserie	18,50
Ambachtelijke kazen	18,50
<i>'Nectar &amp; Ambrozijn'</i>	
eendenlever – abrikoos – truffel – honing	37,50

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