

**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 Suppl. Eendenlever 5,-	34,-
Steak tartaar – remoulade – tomaat Supplement kaviaar 9,50	32,-
Terrine eendenlever – brioche	38,-
<i>Foie Tsukemen</i>	
Eendenlever – sambai – oester – tsukemen bouillon – enoki	39,-
Brisket – cepes – brioche – jus de veau	42,-
Langoustine – risotto – nduja – lardo di colonnata	42,-

Hoofdgerechten

Eend – spruitjes – wortel – pommes dauphinoise	48,-
marktaanbod – seizoensgarnituren	42,-

Desserts

Peer – kardemon – vanille	16,50
Banaan – tonka – rum – karamel	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.