

**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,- |
| Rode mul – bloemkool – groene asperge – chorizo | 38,- |
| Steak tartaar – rendang – atjar – emping        | 36,- |
| Terrine eendenlever – brioche                   | 42,- |

### *Foie Tsukemen*

|                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------|------|
| Eendenlever – sambai – oester – tsukemen bouillon – enoki | 43,- |
| Zwezerik – langoustine – citrus – Thai curry              | 52,- |
| Asperge – aardappel – eidooier 65° - Hollandaise          | 38,- |

### Hoofdgerechten

|                                               |      |
|-----------------------------------------------|------|
| Iberico – polenta – wortel – rode ui – advieh | 48,- |
| marktaanbod – seizoensgarnituren              | 46,- |

### Desserts

|                                           |       |
|-------------------------------------------|-------|
| Aardbei – vlierbloesem – yoghurt          | 20,50 |
| Rabarber – amandel – sinaasappel          | 20,50 |
| Dame Blanche                              | 20,50 |
| Souffle van de patisserie                 | 22,50 |
| Ambachtelijke kazen                       | 22,50 |
| <i>‘Nectar &amp; Ambrozijn’</i>           |       |
| eendenlever – abrikoos – truffel – honing | 41,50 |

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