

**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

Rode mul – bloemkool – groene asperge – chorizo

Steak tartaar – rendang – atjar – emping

Zwezerik – citrus – Thai curry – kastanje

Supp. Langoustine 9,50

Asperge – aardappel – eidooier 65° - Hollandaise **

Foie Tsukemen 43,-

eendenlever – tsukemen – enoki – kombu – oester

Iberico – polenta – wortel – rode ui – advieh

Ambachtelijke kazen 22,50

kaas in plaats van zoet suppl. 10,50

Aardbei – vlierbloesem – yoghurt

Rabarber – amandel – sinaasappel *

5-gangen: 105,-

6-gangen: 115,- (*)

7-gangen: 130,- (*, **)

Bijpassende drank 10,- per glas

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