

**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,-
Dorade – verjus – meloen – dille	38,-
Steak tartaar – rendang – atjar – emping	36,-
Terrine eendenlever – brioche	42,-

Foie Tsukemen

Eendenlever – sambai – oester – tsukemen bouillon – enoki	43,-
Buikspek – langoustine – pommes praque – ananas tomaat	52,-
Risotto 'Milanese – eidooier 65° - pikante Salami	38,-

Hoofdgerechten

Mechelse koekoek – cepes – salie – tijm – gnocchi	48,-
marktaanbod – seizoensgarnituren	46,-

Desserts

Braam – pure chocolade – verveine	20,50
Framboos - pistache - pannacotta	20,50
Dame Blanche	20,50
Souffle van de patisserie	22,50
Ambachtelijke kazen	22,50

'Nectar & Ambrozijn'

eendenlever – abrikoos – truffel – honing	41,50
---	-------

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