

**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

Zeebaars – XO sauce – dashi – koolrabi

Steak tartaar – bearnaise – aardappel – kruidensalade

Snoekbaars – kokos – kokkels – dahl

Groene asperge – brioche – eidooier – truffel – comté – pata Negra **

***Foie Tsukemen 43,-
eendenlever – tsukemen – enoki – kombu – oester***

Parelhoen – 1001 nacht jus – tamarinde – gele biet

***Ambachtelijke kazen 22,50
kaas in plaats van zoet suppl. 10,50***

Appel – sereh – Djuruk purut – yuzu

Wafel – zwarte walnoot – bloedsinasappel – pinda *

5-gangen: 110,-

6-gangen: 120,- (*)

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

Bijpassende drank 12,50 per glas

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