

**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,-
Zeeduivel – salsa verde – olijf – tomaat	38,-
Steak tartaar – piccalilly – aardappel – citrus – zoetzuur	36,-
Terrine eendenlever – brioche	42,-
<i>Foie Tsukemen</i>	
Eendenlever – oester – tsukemen bouillon – enoki	43,-
Snoekbaars – kokos – kokkels – dahl	46,-
Groene asperge – brioche – eidooier – truffel – comté	42,-

Hoofdgerechten

Duroc varken – bospeen – morilles – epoisses	48,-
marktaanbod – seizoensgarnituren	46,-

Desserts

Wafel – zwarte walnoot – bloedsinasappel – pinda	20,50
Aardbei – rabarber – geitenyoghurt – zwarte peper	20,50
Dame Blanche	20,50
Souffle van de patisserie	22,50
Ambachtelijke kazen	22,50
<i>'Nectar & Ambrozijn'</i>	
eendenlever – abrikoos – truffel – honing	41,50

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