

**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

Zeeduivel – salsa verde – olijf – tomaat

Steak tartaar – piccalilly – aardappel – citrus – zoetzuur

Kalfstong – witte asperge – krielaardappel – dopgroente  
**Suppl. Langoustine 15,-**

Snoekbaars – kokos – kokkels – dahl \*\*

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

Duroc varken – bospeen – kumquat – morilles – epoisses  
– savora moster – sauce vinagrette

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

Aardbei – rabarber – geitenyoghurt – zwarte peper

Wafel – zwarte walnoot – bloedsinaasappel – 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.*