

**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

Dorade – dashi – koolrabi – Thai green curry

Steak tartaar – piccalilly – aardappel – citrus – zoetzuur

Kalfstong – krielaardappel – voorjaarsgroente

Suppl. Langoustine 15,-

Snoekbaars – ossenstaart – groene asperge – champignon

**

Foie Tsukemen 43,-

eendenlever – tsukemen – enoki – kombu – oester

Short rib – romaine sla – cantharel – olijf – citroen

Ambachtelijke kazen 22,50

kaas in plaats van zoet suppl. 10,50

Aardbei – rabarber – zwarte peper – mascarpone

Abrikoos – yoghurt – hangop – dragon *

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.