

**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 – koolrabi – dashi – Thai green curry	38,-
Steak tartaar – piccalilly – aardappel – citrus – zoetzuur	36,-
Terrine eendenlever – brioche	42,-

Foie Tsukemen

Eendenlever – oester – tsukemen bouillon – enoki	43,-
Snoekbaars – ossenstaart – groene asperge – champignon	48,-
Buikspek – langoustine – nectarine – tomaat	52,-

Hoofdgerechten

Short rib – romaine sla – cantharel – olijf – citroen	46,-
Marktaanbod – seizoensgarnituren	46,-

Desserts

Abrikoos – yoghurt – hangop – dragon	20,50
Pruim – kers – umeboshi – cheesecake	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.