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 – topinamboer – dragon – cêpes	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,-
Zwezerik – prosciutto di Manzo – sherry – knolselder	58,-

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
'*Nectar & Ambrozijn*' eendenlever – abrikoos – truffel – honing	41,50

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