



BITES

Huitres cru 2 pièces 9
Pain de Seigle | Citron Vert | Échalote

Huitres poché 2 pièces 11
Sureau | Menthe | Framboise

50 gram Duroc de Batallé 12
Brioche fraîche

À LA CARTE

Caviar 'Oscietra Royal' 30 gram Imperial Heritage 89
Blinis | Crème Fraîche

Foie 28
Canneberge | Cerise | Amande

FRAÎCHE DE NOTRE HOMARIUM

Bisque Cérémonie 2p. 80
Homard en deux services

Homard 65
Poireau | Fenouil | Bisque Beurre Blanc

Toutes les CHEFS MENU plats peut être commandés à la carte.
Nôtres plats à la carte prendre plus de temps à préparer.

Heurs de service (arrivé):
Lunch:
Vendredi & Samedi: 12:00 à 13:00

Diner:
Mercredi à Samedi: 18:30 à 19:30

Réservation:
www.restaurantambrozijn.nl
+31 (0)43 20030 68



CHEF'S MENU

Thon
Wakame | Verveine | Curry vert
10 gramme Imperial Héritage Caviar 'Oscietra Royal' 29

Crabe de la mer du Nord
Bergamotte | Aneth | Concombre

Bar Sauvage
Artichaut | Olive | Antiboise

Plie X Moules
Poireau | Chorizo | Vermouth

Veau
Ratatouille | Ris de Veau | Jus de Veau

Sélection de notre autel du Fromage
Pain de noix | Garnir
Fromage au lieu de dessert 12
Fromage en extra 20
ou

Mûre X Myrtille
Lavande | Chocolat Blanc | Yaourt

PRIX DE CHEF'S MENU

* Chapelle (4-service) 88 Sans: Crabe de la mer du Nord | Bar Sauvage
Eglise (5-service) 105 Sans: Crabe de la mer du Nord
** Cathédral (6-service) 122

* C'est ne pas disponible à vendredi et samedi dans l'après-midi
** C'est ne pas disponible à vendredi et samedi dans la soirée



AMBROZIJN
BY SVEN NIJENHUIS