

Dinerkaart

Verse en seizoensgebonden producten sieren het assortiment van Savoury. We houden van variatie en gaan ieder jaargetijde op ontdekkingsstocht om nieuwe zintuigen te prikkelen. Dat geeft u een goed excuus om telkens weer te stoppen bij onze delicatessenwinkel, boulangerie of voor een uitgebreide lunch in het restaurant.

VOORGERECHTEN

Sint-Jacobsvrucht 34

UIT DE BAAI VAN SAINT-BRIEUC, RISOTTO MET CEPES, POMPOEN

Scallops, risotto, cepes, pumpkin

Kreeft 36

EUROPESE KREEFT, ZUIDERSE AROMATEN, AÏOLI

Lobster, southern aromatics, aioli

Ganzenlever 34

TERRINE, GEROOKTE OOSTERSCHELDEPALING, CHIOGGIA BIET

Goose liver terrine, smoked Eastern Scheldt eel, chioggia beetroot

Kalfswang 35

POT-AU-FEU KALFSWANG, LANGOUSTINES, RUCOLA, PARMESAN

Stew of veal cheek, Norway lobster, rucola, parmesan

HOOFDGERECHTEN

Zeebaars 38

MARINIÈRE VAN ZEEUWSE SCHELPIJES, BLOEMKOOL

Sea bass, mariniere of sea shells, cauliflower

Zee tong 45

RAVIOLI, GEBRAISEERDE VENKEL, TOMAAT, ARTISJOKCHIPS

Sole, ravioli, braised fennel, tomato, artichoke

Vol-au-vent 42

POULET NOIR, KROKANTE KALFSZWEZERIJK, PONT NEUF AARDAPPEL

Poulet noir, crispy sweetbread, pont neuf potato

Wilde eend 37

FILET, CONFIT VAN HET BOUTJE, BOUDIN NOIR, KWEEPEER

Wild duck, confit of leg, boudin noir, quince