

# 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 35

GEBAKKEN - TAGLIOLINI - HERFSTRUFFEL - GEFERMENTEERDE LOOK  
Baked scallops, tagliolini, truffle, fermented garlic

Ganzenlever 31

TERRINE - PARFAIT FAZANT - DUINDOORBES - KWEEPEER  
Terrine goose liver, parfait pheasant, sea buckthorn berry, quince

Kalfswang-zwezerik 34

POT-AU-FEU - BOSCHAMPIGNONS - MOUSSELINE  
Stew of veal cheek, sweetbread, mushrooms, mousseline

Pommes Moscovite 85

30 G OSIETRA - AARDAPPELMOUSSELINE - ZURE ROOM - CHAMPAGNE  
Pommes moscovite

---

## HOOFDGERECHTEN

---

Wilde zeebaars 38

LANGOUSTINE - SCHORSENEER - AARDPEER - HERFSTRUFFEL  
Sea bass, Norway lobster, salsify, Jerusalem arichoke, truffle

Zee tong 42

SINT-JACOBSVRUCHT - WINTERPREI - POLDERAARDAPPEL  
Sole, scallop, leek, potato

Fazant 36

SUPREME - WITLOOF - TRUFFEL - JUS ALBUFERA  
Pheasant, chicory, truffle, goose liver sauce

Kempische haas 42

FILET - CIVETKROKETJES - PASTINAAK - KNOLSELDER - JONGE SPRUITJES  
Hare, parsnip, celeriac, sprouts