

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 37

"LA BAIE DE SAINT-BRIEUC" - AARDAPPELSCHUIM - SOUBISE - JONGE BLOEMKOOL

Baked scallops, potato foam, soubise, young cauliflower

Langoustine 39

GEPOCHEERD HOEVE-EI - KROKANTE AARDAPPEL - SPINAZIE - FONDUE VAN PREI

Norway lobster, poached farm egg, crispy potato, spinach, leek fondue

Kalfszwezerik 37

KALFSWANG - GANZENLEVER - TRUFFELGNOCCHI - TROMPETTE DE LA MORT

Sweetbread, veal cheek, goose liver, truffle gnocchi, black chanterelle

Ganzenlever 37

GEBAKKEN - JONAGOLD - CALVADOS - KWEEPEER - BRIOCHE

Baked goose liver, Jonagold, calvados, quince, brioche

HOOFDGERECHTEN

Zeebaars 42

KOOLRABI - GEBRAISEERDE VENKEL - CITROENGRAS

Sea bass, kohlrabi, braised fennel, lemongrass

Zeeduivel 44

GEKONFIJT LOOF - AARDPEER - SEPIA - POSTELEIN

Monkfish, candied chicory, Jerusalem artichoke, cuttlefish, purslane

Fazant 45

WITLOOF - BOSCHAMPIGNONS - TRUFFEL - FONDANT AARDAPPEL

Pheasant, chicory, mushrooms, truffle, fondant potato

Kempische haas 54

KROKETJE VAN DE BILLEN - KNOLSELDER - VOSSENBESSEN - SCHORSENEER

Hare, croquette of hare, celeriac, foxberry, black salsify