

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 57

"LA BAIE DE SAINT-BRIEUC" - MARIGOLD SPIEGELEI - BLOEMKOOL - TRUFFEL

Baked scallops, marigold fried egg, cauliflower, truffle

Langoustine 59

BRIOCHE - FILO D'ORO - FLANDRIEN ROUGE - AKKERZWAM - BASILICUM

Norway lobster, brioche, filo d'oro, flandrien rouge, mushrooms, basil

Kalfszwezerik 57

LINGUINI - "SAUCE ALBUFERA" - WINTERTRUFFEL

Sweetbread, linguini, "sauce albufera", truffle

Ganzenlever 57

TERRINE - KWEEPEER - ROZIJNENBRIOCHE

Terrine goose liver, quince, raisin-brioche

HOOFDGERECHTEN

Zee tong 45

GOUJONETTES - RAVIOLI - KREEFT - JONGE SPINAZIE - POSTELEIN

Sole, ravioli, lobster, spinach, purslane

Zeeduivel 44

CHOUCROUTE UIT ONZE HOUTOVEN - RATTE AARDAPPEL - GEROOKTE LOOK

Monkfish, choucroute, smoked garlic, ratte potato

Poussin 44

MILLE-FEUILLE MET ZWEZERIK - AARDPEER - TRUFFEL

Chicken, mille-feuille with sweetbread, Jerusalem artichoke, truffle

Kalfsrib 45

GEROOSTERD - GEKONFIJTE SJALOT - WEIDECHAMPIGNONS - ROZEMARIJNAARDAPPEL

Roasted veal rib, candied shallot, mushrooms, rosemary potato