

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 38

OSSENSTAART - BLOEMKOOL - WITLOOF - VADOUVAN
Scallops, oxtail, cauliflower, chicory, vadouvan

Langoustines 39

RAVIOLI - BOSCHAMPIGNONS - AARDPEER - POSTELEIN
Norway lobster, ravioli, mushrooms, Jerusalem artichoke, purslane

Ganzenlever 38

TERRINE - VIJG - PISTACHE - KWEEPEER - BRIOCHE
Goose liver terrine, fig, pistachio, quince, brioche

Kalfszwezerik 39

POT-AU-FEU - KALFSWANG - AARDAPPELCRÉMEUX - TRUFFEL
Sweetbread, veal cheek, potato crèmeux, truffle

HOOFDGERECHTEN

Wilde zeebaars 45

RISOTTO - PETERSELIEWORTEL - BOSCHAMPIGNONS - HERFSTTRUFFEL
Sea bass, risotto, parsley root, mushrooms, truffle

Zeeduivel 47

HANDGEPELDE GARNALEN - MOSSELEN - WINTERPREI - TOMAAT
Monkfish, shrimps, mussels, leek, tomato

Fazant 48

GEBRAISEERD WITLOOF - SPRUITEN - GRATIN - TRUFFEL
Pheasant, braised chicory, Brussels sprouts, gratin, truffle

Kempische haas 56

"HARLEKIJN" - KROKETJES VAN DE BILLEN - KNOLSELDER - SCHORSENEER
Hare "harlequin", buttock croquette, celeriac, salsify