

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

Zeeuwse oesters 50 36

GEGRATINEERD - JONGE SPINAZIE - CHAMPAGNE

Gratinated oysters, spinach, champagne

Sint-jacobsvrucht 38

KROKANTE ZWEZERIK - AARDPEER - WINTERTRUFFEL - AARDAPPELCRÉMEUX

Scallops, crispy veal sweetbread, Jerusalem artichoke, truffle, potato crèmeux

Langoustine 39

KRUIDENBOTER - CITROENTIJM - TOMAAT - RUCOLA - CHAMPIGNONS

Norway lobster, herb butter, thymus, tomato, rocket, mushroom

Ganzenlever 38

TERRINE - GEKARAMELISEERDE VIJG - HAZELNOOT - PEER - BRIOCHE

Goose liver terrine, caramelized fig, hazelnut, pear, brioche

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauw 47

KOKKELS - PAKSOI - GEPOFTE TOMAAT - DILLE - BEURRE BLANC

Cod, cockles, bok choy, roasted tomato, dill, beurre blanc

Wilde zeebaars 48

LINGUINE - WINTERTRUFFEL - PIED DE MOUTON - AARDPEER

Sea bass, linguine, truffle, pied de mouton, Jerusalem artichoke

Mechelse roekroek 47

ARTISJOK "BARIGOULE" - NOIRMOUTIER AARDAPPEL - MORIELJES

Malines chicken, artichokes à la Barigoule, Noirmoutier potato, morels

Filet pur 48

"BLONDE D'AQUITAINE" - ZILVERUI - GROENE BOONTJES - BEARNAISE

Blonde d'Aquitaine beef tenderloin, silver onion, green beans, béarnaise sauce

Daar wij uitsluitend met dagverse ingrediënten werken, kan het gebeuren dat sommige producten niet meer voorradig zijn. Danku voor uw begrip.