

Dinerkaart

Verse en seizoensgebonden producten sieren het assortiment van Savoury. We houden van variatie en gaan ieder jaargetijde op ontdekkingstocht 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

AARDPEER - WINTERTRUFFEL - AARDAPPELCRÉMEUX

Scallops, Jerusalem artichoke, truffle, potato crèmeux

Langoustine 39

TARTAAR - GEBAKKEN - CEVENNE UI - JONGE BLOEMKOOL - LIMOEN

Tartare and baked Norway lobster, Cévennes onion, cauliflower, lime

Ganzenlever 38

TERRINE - GEKARAMELISEERDE VIJG - HAZELNOOT - PEER - BRIOCHE

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

HOOFDGERECHTEN

Skrei 47

ZEEKRAAL - GEMARINEERDE VENKEL - JUS VAN ZEEUWSE OESTER

Norwegian Arctic cod, samphire, marinated fennel, Zeeland oyster sauce

Schartong 48

SINT-JACOBSVRUCHT - PARELCOUSCOUS - POSTELEIN

Lemon sole, scallop, couscous, purslane

Kalfszwezerik 48

KALFSWANG - RAVIOLI - TRUFFEL - PERIGORD SAUS

Sweetbread, veal cheek, truffle, ravioli, sauce Périgueux

"Black Angus" entrecote 48

KASTANJECHAMPIGNONS - GROENE BOONTJES - BEARNAISE

Black Angus entrecôte, chestnut mushroom, green beans, béarnaise sauce