

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

Zalmforel 38

GEBRAND - LANGOUSTINE - SCHEERMESSEN - OPGELEGDE TOMAAT
Salmon trout, Norway lobster, razor clam, marinated tomato

Kreeft 42

SALADE "CAPRESE" - AVOCADO - BASILICUM-BURRATA IJS
Lobster, Caprese salad, avocado, basil-burrata ice cream

Runds 38

STEAK TARTAAR - GEKONFIJTE TOMAAT - JONGE KROPSLA
Steak tartare, candied tomato, young lettuce

Ganzenlever 38

TERRINE - GEKARAMELISEERDE VIJG - HAZELNOOT - PEER - BRIOCHE
Goose liver terrine, caramelized fig, hazelnut, pear, brioche

HOOFDGERECHTEN

Zeeduivel 48

LINTPASTA - VENKEL - WATERKERS - GROENE KRUIDEN
Monkfish, pasta, fennel, watercress, green herbs

Wilde zeebaars 49

BOUCHOT MOSSELEN - ZEEKRAAL - HANDGEPELDE GARNALEN
Sea bass, bouchot mussels, samphire, shrimps

Runds 49

FILET PUR - CONFIT SHORT RIB - DUXELLE PARIJSE CHAMPIGNONS - GANZENLEVER
Beef, short rib confit, mushrooms duxelle, goose liver

Kalfszwezerik 49

KROKANT GEBAKKEN - KASTANJECHAMPIGNON - DOPERWT - JUS ALBUFERA
Veal sweetbreads, mushrooms, green peas, Albufera sauce