

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 42

GEBAKKEN - POT-AU-FEU OSSENSTAART - SHIITAKE

Baked scallops, oxtail stew, shiitake

Langoustine 43

FLAN EEKHOORNTJESBROOD - BUTTERNUT - MALDONADO

Norway lobster, porcini mushroom flan, pumpkin, Maldonado

Kalfswang 38

AARDAPPEL-TRUFFELMOUSSELINE - ZOETZURE ZILVERUI - KRUIDENSALADE

Veal cheek, potato-trufflemousseline, sweet-and-sour pearl onion, herb salad

Ganzenlever 39

TERRINE - KWEEPEER - VERSE VIJG - BRIOCHE

Goose liver terrine, quince, fig, brioche

HOOFDGERECHTEN

Wilde zeebaars 48

PARELCOUSCOUS - GEBRANDE BLOEMKOOL - AARDPEER

Sea bass, couscous, roasted cauliflower, Jerusalem artichoke

Zeetong 58

OP DE GRAAT GEBAKKEN EN GEFILEERD - ANDIJVI - CHORON

Filleted sole, endive, choron

Kalfszwezerik 55

KROKANT GEBAKKEN - BOSCHAMPIGNONS - WITLOOF

Veal sweetbread, mushrooms, chicory

Patrijs 57

SUPRÊME - CONFIT VAN DE BOUTJES - PETERSELIEWORTEL - SAVOOI

Partridge, confit of the legs, parsley root, savoy cabbage