
CHEF'S MENU

GENIET VAN DE GASTRONOMISCHE KOOKKUNSTEN VAN ONZE KEUKEN ONDER LEIDING VAN ONZE CHEFS ROBERT & JOHN IN EEN WEKELIJKS WISSELEND EN SEIZOENSGEBONDEN MENU.

3 GANGEN 42.5 OF 4 GANGEN 52.5

JRE

NEVER-ENDING PASSION MENU

DUTCH YELLOWTAIL	CEVICHE • GRAPEFRUIT • RADIJS • GEPOFTE RIJST • PASSIEVRUCHT
EKHOORNTJESBROOD	CANNELLINIBONEN • TRUFFEL • PREI
KALFSWANG	WITLOF TARTE TATIN • PARMIGIANO REGGIANO • PATA NEGRA
OSSENHAAS	ARTISJOK • SCHORSENEER • POMMES ANNA • GEPOFTE KNOFLOOK

SUPPL. ZWARTE TRUFFEL – 15,-

KAAS	KAAS OP ONZE EIGEN WIJZE "UN DESSERT SANS FROMAGE, EST UNE BELLE À QUI IL MANQUE UN ŒIL."
MANDARIJN	SPECULAAS • SOLEIL VERT

3 GANGEN 49.5

4 GANGEN 56.5

5 GANGEN 68.5

6 GANGEN 77.5

**DOOR DE SOMMELIER GEKOZEN BIJPASSEND WIJNEN
À 8.5 PER GLAS**

**BEIDE MENU'S ZIJN TE VERKRIJGEN INCLUSIEF EEN GLAS
CHAMPAGNE, TAFELWATER & KOFFIE/THEESERVIES MET
HUISGEMAAKTE FRIANDISES**

À 20,- PER PERSOON SUPPLEMENT



VOORGERECHTEN

BLUE FIN TONIJN - 26

RED MEAT • AVOCADO • DASHI • SJALOT

GEROOKTE RIB EYE - 24

KNOLSELDERIJ • GEMBER • BIET • KRUIDKOEK

GANZENLEVER TERRINE - 26.5

VEENBESSEN • PISTACHE • BRIOCHE

COUSCOUS - 22

BUNDELZWAM • THAISE YOGHURT • GLASNOEDELS •
KOMKOMMER

TUSSENGERECHTEN

HANDGEDOKEN COQUILLE - 30

KING BOLEET • BLOEMKOOL • HAZELNOOT • BEURRE NOISETTE

BISQUE - 22

HOLLANDSE GARNALEN • SAFFRAAN

EKHOORNTJESBROODSOEP - 14

CANNELLINIBONEN • TRUFFEL • PREI

KALFSZWEZERIK - 24

POMPOEN • ALKMAARSE GORT • KASTANJE • LAURIER

HOOFDGERECHTEN

LAMSNEK - 29.5

PAPRIKA • TOMAAT • CEVENNE UI • LAMSJUS

GRIET - 45

ARTISJOK • PANCETTA • COURGETTE • BRUSSELSE SPRUIT

SUPPL. ZWARTE TRUFFEL – 15,-

ANJOU DUIF - 42.5

GANZENLEVER • COURGETTE • ARTISJOK • MADEIRA

SECRETO IBÉRICO - 32.5

HOLLANDSE ASPERGES • PEULVRUCHTEN • GROVE MOSTERD

GRAIN FED OSSENHAAS - 35

SCHORSENEER • POMPOEN • POMMES FONDANT • MADEIRA

SUPPL. ZWARTE TRUFFEL – 15,-

OPEN RAVIOLI - 23

KOOLRABI • PULLED JACKFRUIT • PISTACHE

“ SAVARIN – STYLE ”

PERLE IMPERIAL KAVIAAR 50 GR. BLINI'S • CRÈME FRAÎCHE	85
HELE KREEFT / KREEFT TO SHARE SCHORSENEER • COURGETTE • POMMES ANNA • BISQUE	62.5 / 70
GILLARDEAU OESTER PER STUK SJALOT • RODE WIJN AZIJN • CITROEN	5.5

DESSERTS

SAVARIN'S KAAS EXPERIENCE - 17,50
KAAS OP ONZE EIGEN WIJZE

”UN DESSERT SANS FROMAGE, EST UNE
BELLE À QUI IL MANQUE UN ŒIL.”

STICKY TOFFEE - 15
DADEL • KARAMEL • VANILLE

SAVARIN'S “TOBLERONE” - 15
KARAMELCHOCOLADE • GEPOFTE RIJST • HAZELNOOT
PRALINÉ

JOHN'S ICE CREAM SECRET - 15
“TWO FLAVOURS, ONE SECRET”

BANAAN - 15 
PINDA • KOFFIE • PURE CHOCOLADE

GEACHTE GAST,

ONS RESTAURANT IS GEOPEND TOT 23:00U.
HIERNA BENT U WELKOM IN ONZE BAR BISTRO L'ENTREE DIE
PAS OM 24:00U SLUIT.

MET GASTVRIJE GROET,

TEAM SAVARIN

 = VEGAN GERECHTEN