



 Geachte gast,

Welkom bij Restaurant Savarin.

Naast gastronomisch genieten hechten wij ook waarde aan het milieu en biologische ingrediënten. Voor u ligt onze menukaart waarop u diverse symbolen zult aantreffen. Op deze manier willen wij u laten zien dat culinair genieten ook samen kan gaan met biologische ingrediënten waarbij bij de productie rekening wordt gehouden met de omgeving. Meer informatie hierover kunt u vinden op www.greenkey.nl en via de viswijzer QR-code onderaan de pagina.

Tevens beschikken wij over een speciale allergenen tablet in de lobby van ons restaurant. In de tablet treft u de allergeneninformatie aan over de gerechten op deze kaart. Mocht u naar aanleiding van de tablet nog vragen hebben, bijvoorbeeld naar suggesties, kunt u deze te allen tijde aan één van onze medewerkers stellen.

Wij wensen u smakelijk eten!

 Dear guest,

Welcome to Restaurant Savarin.

Besides enjoying gourmet food, we also value the environment and organic ingredients. You will find various symbols on the menu. These will show you that you that enjoying culinary delights can go hand in hand with organic, environmentally friendly ingredients. For more information go to www.greenkey.nl and in the Seafood Guide through the QR code at the bottom of the page.

In the lobby of our restaurant you will find a special allergen tablet. On this tablet you will find information about the allergens in our dishes. If you have any questions regarding the allergen tablet, or suggestions, please ask one of our employees.

Enjoy your meal!

Vegetarisch/ Vegetarian



Biologisch product/ Organic product



Groene vis/ Green fish



Gezonde keuze/ Healthy choice





JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE VERRASSINGSMENU

Laat uzelf verrassen door onze chef-kok! Het menu is een culinaire en seizoensgebonden verrassing waar uw smaakpapillen heerlijk verwend worden. Uit de gerechten spreekt onze liefde voor de Franse keuken met internationale invloeden.

JRE Surprise menu

Be surprised by our chef! The menu is a culinary and seasonal surprise, that will be a treat for your taste buds. Our love for French cuisine with international influences sings through our dishes.

3-gangenmenu / 3-course menu	47*
4-gangenmenu / 4-course menu	57*
5-gangenmenu / 5-course menu	67*
6-gangenmenu / 6-course menu	77*

***SAVARIN EXPERIENCE ASPERGEMENU**

Het is ook mogelijk om het JRE verrassingsmenu uit te breiden met een Savarin asperge experience. We berekenen dan een supplement op de menuprijs.

It is also possible to expand your JRE surprise menu with a Savarin asparagus experience. A supplement will be added to the menu price.

3-gangenmenu / 3-course menu	3 supplement
4-gangenmenu / 4-course menu	4,50 supplement
5-gangenmenu / 5-course menu	6 supplement
6-gangenmenu / 6-course menu	7,50 supplement

LUNCHMENU

2-gangen, afsluitend met koffie/theeservies 35
2-course menu, coffee or tea served to finish

3-gangen, afsluitend met koffie/theeservies 45
3-course menu, coffee or tea served to finish

Mocht u onze gerechten liever delen (like to Share ☺), Dat kan ook!

Wij zullen de portionering dan aanpassen naar twee personen Bite size.

Het gerecht wordt in het midden van de tafel geserveerd en u krijgt beide een bordje zodat u samen van het gerecht kunt genieten. Wij berekenen dan een supplement van 25%.

If you prefer to order our dishes to share, you can!

We will adjust the portion of our dish to a Bite size dish for two people.

The dish will be served in the middle of the table and you will both receive a plate so that you can enjoy the dish together. A 25% surcharge will be applied.



VOORGERECHTEN / STARTERS


-  Geroosterde Hamachi, crème van topinamboer, Chinese bieslook, gepofte wilde rijst met een dressing van geroosterde kokos 18,50
Roasted Hamachi, cream of Jerusalem artichoke, Chinese chives, puffed wild rice with a roast coconut dressing

- Krokante zwezerik, octopus, romanesco, krokante zuurkool en een quinoasalade met een mosterd vinaigrette 20
Crispy sweetbread, octopus, Romanesco broccoli, crispy sauerkraut and a quinoa salad with a mustard vinaigrette

- Gebakken langoustine, krokante kippendij, crème van pastinaak, zoetzure venkel, geserveerd met een dressing van verjus en gerookte boter 21,50
Fried langoustine, crispy chicken thigh, cream of parsnip, sweet and sour fennel, served with a dressing of verjus and smoked butter


-  Salade van quinoa, feta kaas, gegrilde watermeloen, dressing van basilicum en gezouten citroen 17
Quinoa salad, feta cheese, grilled watermelon, basil and salted lemon dressing

TUSSENGERECHTEN / ENTREMETS

-  Krokante Soft shell krab, tartaar van avocado met rode peper, ijsbergsla, dressing van soja en yuzu. 20
Crispy soft-shell crab, avocado tartare with red pepper, iceberg lettuce, soy and yuzu dressing.

- Gestoofde kalfswang, aardappelmousseline, aardappelkaantjes en twee bereidingen van selderij 18,50
Stewed veal cheek, potato mousseline, diced potatoes and celery in two different ways

- Coquilles, crème van bloemkool en vanille, diverse bereidingen van bloemkool en romanesco, crumble van pancetta met dressing van hazelnoot 23
Scallops, cream of cauliflower and vanilla, cauliflower and Romanesco broccoli prepared in different ways, pancetta crumble with hazelnut dressing

-  Gestoofde tagliatelle van kingboleet, gepocheerd ei, truffelkrokantje van Parmesan-Reggiano, schuimige saus van cèpes 17,50
Simmered tagliatelle of King Bolete, poached egg, Parmesan-Reggiano truffle crisp, foamy sauce of cèpes



HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

-  Zeeduivel met hachee "grootmoeders stijl", bonbon van savooiekool, gemarineerde bospeen, bundelzwammetjes, aardappelgalette. 26
Monkfish with hachee "grandmother's style", bonbon of savoy cabbage, marinated carrot, namiko mushrooms, potato galette.

- Gegrilde runderbavette, gebakken eendenlever, jus van rode wijn en nid d'oiseau bonne femme style "Tom de Winter" 27
Grilled beef bavette, fried duck liver, red wine sauce and nid d'oiseau bonne femme style "Tom de Winter"

- Anjou duif gepaneerd in crumble van specerijen en chutney van pompoen en parelgort met jus van rode biet 28
Anjou pigeon breaded in a crumble of spices and pumpkin chutney and pearl barley with beetroot gravy

-  Couscous, mini biet, gebakken knolselderij, aubergine en pompoencompote, geroosterde bospeen, pastinaak, en gezouten citroen met een saus van ras el hanout 20
Couscous, mini beet, baked celeriac, eggplant and pumpkin compote, roast carrots, parsnip, and salted lemon with a ras el hanout sauce



KAAS / CHEESE

à la carte

De wijze woorden van gastronomisch filosoof: 15
Jean Anthelme Brillat Savarin (1755-1826)
"Un dessert sans fromage, est une belle à qui il manque un œil"
Laat u verrassen, kaas op onze "eigen" wijze
*The wise words of gastronomic philosopher:
Jean Anthelme Brillat Savarin (1755-1826)
"Un dessert sans fromage, est une belle à qui il manque un œil"
Be surprised, cheese "our" way*

DESSERT

à la carte

- ♥ Savarin unieke kaaspresentatie van de vijf mooiste Franse kazen 15
« Un dessert sans fromage, est une belle à qui il manque un œil »
*Savarin unique cheese presentation: the five best French cheeses
« Un dessert sans fromage, est une belle à qui il manque un œil »*

- Savarin's tulband met sinaasappel en Grand Marnier roomijs 12,50
Savarin's Bundt cake with orange and Grand Marnier ice cream

- Cremeux van chocolade en aardbeien, gel van basilicum, 12
gemarineerde aardbeien en basilicumijis.
*Chocolate and strawberry cremeux, basil gel,
marinated strawberries and basil ice cream.*

- Gegrilde ananas, passievrucht bavaroise, mouse van drop, 11
krokantje van drop en ananas roomijs.
*Grilled pineapple, passion fruit bavarois, liquorice mouse,
liquorice crisp and pineapple icecream.*

- Vanille hangop met abrikozencompote, frambozen, 15
zeste van sinaasappel, amandelkrokant en frambozen-yoghurtsorbet.
*Thick vanilla yoghurt with apricot compote, raspberries,
orange zest, almond crisp and raspberry-yoghurt sorbet.*