

*Onze chef volgt zijn inspiratie en past zijn gerechten wekelijks aan volgens het seizoen.*

*Stel zelf uw menu samen*

Ei 'en cocotte' in brioche, champignons, Ossau-Iraty-kaas	€ 16
Fricassee van crozets (boekweitpasta), tartuffata, Beaufort, streekham	€ 14
Pompoenroomsoep, Fourme d'Ambert, geroosterde boterham	€ 13
Mergpijpje, wulkenvlees, kruidenkorstjes	€ 15
Kalfsspek met kruiden, champignons, gedroogde tomaten en olijven	€ 16
Gelakte varkenshaas, bosui en pindanoten	€ 16
Côte à l'os (1 kg voor 2 personen)	€ 70
Entrecote van Angusrund, sjalot, dragon	€ 24
Gekonfijte lamsschenkel, pruimen en sesam	€ 20
Duo van pens	€ 14
Gekaramelliseerd witlof	€ 6
Gratin van snijbiet, spinazie	€ 8
Luchtige pastinaakpuree	€ 6
Geglaceerde groenten van de grill	€ 8
Gefrituurde geplette krielaardappeltjes	€ 5
Stoemp van de chef	€ 7
Geroosterde ananas, karamel met gezouten boter, yuzu, ijs van amandelmelk	€ 8
In de schil gebakken banaan, warme chocolade, slagroom	€ 8
Crumble van doyennepeer en kweeper	€ 8
Gekonfijte en verse bosbessen, crème van plattekaas, meringue	€ 8
Moelleux au chocolat, vanille-ijs	€ 8

Steigerweg 1, 1000 Brussel  
02 372 92 92  
info@chaletrobinson.be

