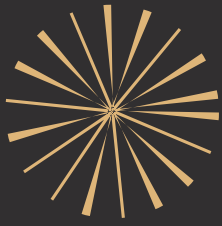




CHALET ROBINSON



NEW YEAR EVE'S FESTIVE MENU



19h00 // Welcome drink

Coupe de bulles & zakouskis

20h00 // New year's Buffet

Saumon Balik, agrumes, aneth

Scampis, ceviche, avocat, aigrette, avruga

Huitres chaudes gratinées, mousseline yuzu, laitue

Huitres froides avec leurs échalottes au vinaigre, citron

Homard, mangue, pois gourmands, sésame, coriandre

Bar en croûte feuilletée, beurre de citronnelle

Foie gras en terrine, brioche, chutney

Boeuf Holstein, tartare de betteraves, raifort

Magret fumé, frisée, poires en pickles, noix

Chapon farci rôti, trompettes de la mort, pistaches

Accompagnements : chiconette gremolata, cocotte de légumes racines,
mousseline de panais au romarin, gratin de patates douces

Plateau de fromages, assortiment de pains, fruits secs, raisins

Ananas confit aux épices Samba, crumble d'amandes

Mousse de citron, kalamansi confit, meringue

Bavarois framboise, confit de fruits rouges

Mousse au chocolat, marron glacé

00h00 // Midnight 2022

Coupe de bulles

00h01 // New Year's Party on the Robinson Island

RESERVATION

info@chaletrobinson.be
/!\ Places limitées pour une
ambiance festive et unique

BUFFET A VOLONTE

80€/pers TTC hors vins
et boissons
Produits haut de gamme