



Menu



CHALET ROBINSON

STARTER

Beetroot-marinated salmon, avocado cream, fennel and citrus
Smoked holstein beef carpaccio, green asparagus, buffalo stracciatella, pesto, pickled onions
Puglian burrata, andalusian gazpacho, crispy croutons

MAIN COURSE

Beef tagliata with chimichurri sauce, arugula, parmesan, and herb mini rösti
Zaatar-crusted salmon mi-cuit, tahini sauce, grilled asparagus, and baby potatoes
Vegetable and goat cheese lasagna with sun-dried tomatoes and baby spinach

DESSERTS

Coconut mousse, caramelized pineapple, toasted coconut flakes and chocolate crumble
Citrus cheesecake red berries and toasted almonds



PRESS TRIP | BELGIUM. OPEN FOR BUSINESS.



CHALET ROBINSON

シャレ・ロバンソン

前菜

ビーツのサーモンマリネ、アボカドクリーム、フェンネルと柑橘類添え
スモークド・ホルスタインビーフのカルパッチョ、グリーンアスパラガス、
ストラッチャテッラ・ディ・ブファラチーズ、ペスト、オニオンピクルス
プーリア州のブッラータチーズ、アンダルシア風ガスパチオ、小さなクルトン

主菜

牛肉のタリアータ、チミチュリソース、ルッコラ、パルメザン、ミニハーブロスティ
サーモンの半生ザータル風味、タヒチソース、アスパラガスとジャガイモのグリル
山羊のチーズと野菜のラザニア、ドライトマト、ほうれん草の若芽添え

デザート

ココナッツムース、パイナップルのキャラメリゼ、焼きココナッツフレーク、チョコレートクランブル
柑橘類、ベリー類、焼きアーモンドのチーズケーキ



PRESS TRIP | BELGIUM. OPEN FOR BUSINESS.