



De naam is geïnspireerd op een zeldzame paddenstoel, symbool voor energie en vitaliteit.

Net als deze paddenstoel wil het restaurant een plaats zijn die niet alleen het lichaam, maar ook de geest voedt.

Kevin Lejeune

CHAGA

MARNIXLAAN 21, BRUSSEL





DE KAART

VOORGERECHTEN

Bretoense lijnbaars, mousse van gerookte paling, vinaigrette met zwarte rijst, Ossetra-kaviaar	48
Gekonfijte boerenkool met groentesaus, gel van druiven, verjussaus, verse kruiden	29
Opgedoken sint-jakobsschelpen, pastinaakcrème, saus van rauwe mosselen, emulsie van vin jaune, laurierolie	42

HOOFDGERECHTEN

Gepureerde geroosterde zoete maïs, gerookte boschampionns, gezouten ricotta, groenteconcentraat, bieslookolie	48
Deense langoustine op de robotagrill, bieslookolie, bloemkoolcrème, sakésaus	82
Op karkas gebakken wilde eend, hoorn-van-overflow, op houtskool geparfumeerde rode biet, gefermenteerde zwarte bessen	72

DESSERTS

Rijstpap met saffraan, krokantje van gepofte rijst, clementinesorbet, honingkoek, citroenkaviaar	22
Parfait van melkchocolade en passievrucht, gel van mango en koriander, koffiebloesemijs	24
Kaas van de maand in diverse bereidingen, Bleu de Scailton, Bergerie d'Acremont, België	21



VLEES & VIS

Krokantje van grijze garnalen en aardappel, emulsie van butternut, gel met citroen en chilipeper

Bretoense lijnbaars, mousse van gerookte paling, vinaigrette met zwarte rijst, Ossetra-kaviaar

Opgedoken sint-jakobsschelpen, pastinaakcrème, saus van rauwe mosselen, emulsie van vin jaune, laurierolie

Deense langoustine op de robotagrill, bieslookolie, bloemkoolcrème, sakésaus *

Op karkas gebakken wilde eend, hoorn-van-overflow, op houtskool geparfumeerde rode biet, gefermenteerde zwarte bessen

Rijstpap met saffraan, krokantje van gepofte rijst, clementinesorbet, honingkoek, citroenkaviaar *

Parfait van melkchocolade en passievrucht, gel van mango en koriander, koffiebloesemijs

VEGETARISCH

Krokantje van maitake-paddenstoel, emulsie van butternut, gel met citroen en chilipeper

Bloemkool in diverse bereidingen, gekonfijte mosterd, tamarinde, vadouvan-curry

Gekonfijte boerenkool met groentesaus, gel van druiven, verjussaus, verse kruiden

Aardappel met parfum van vanille uit Tahiti, mousseline van karnemelk en shiitake *

Gepureerde geroosterde zoete maïs, gerookte boschampionns, gezouten ricotta, groenteconcentraat, bieslookolie

Rijstpap met saffraan, krokantje van gepofte rijst, clementinesorbet, honingkoek, citroenkaviaar *

Parfait van melkchocolade en passievrucht, gel van mango en koriander, koffiebloesemijs

5 GANGEN MENU

Omnivoor 160 / Vegetarisch 130

Alcohol 80 / Zonder alcohol 50

7 GANGEN MENU *

Omnivoor 195 / Vegetarisch 150

Alcohol 110 / Zonder alcohol 75