Bienvenue

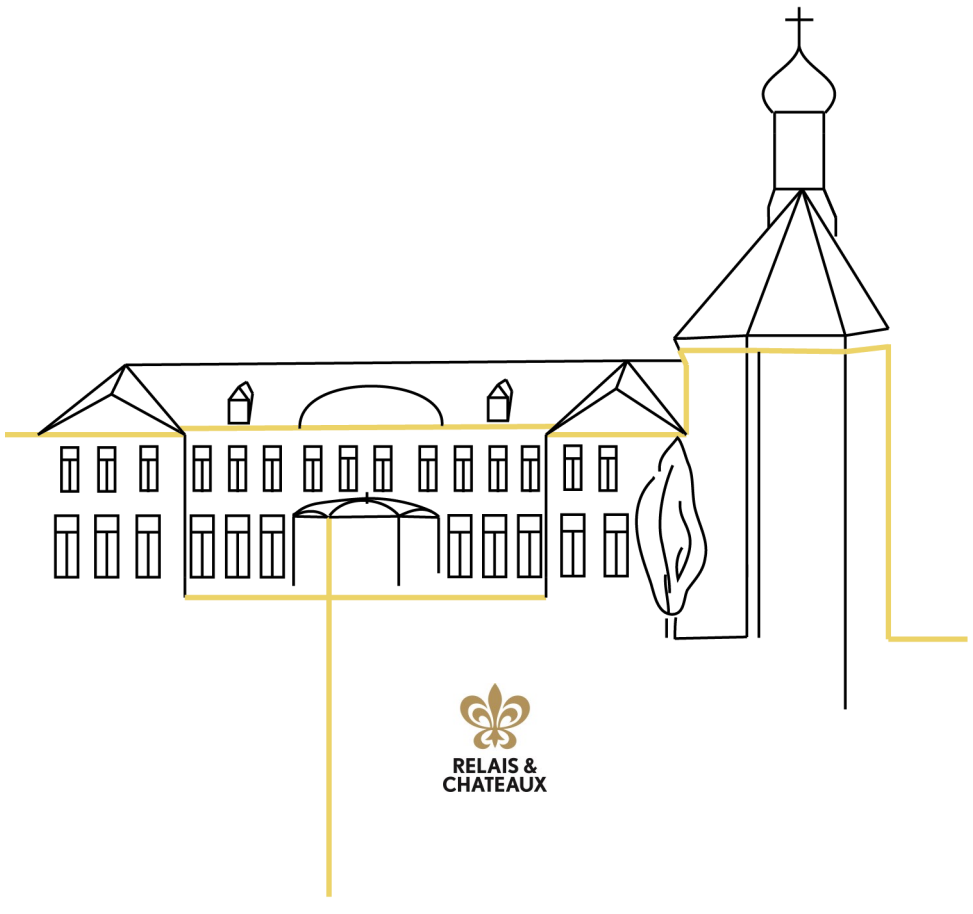
Charmez,
restez belle et gracieuse,
mais, pour cela, mangez bien.

Apportez dans votre nourriture
le tact qui préside à votre toilette.

Que votre dîner soit un poëme,
comme votre robe.

Charles Pierre Monselet
" Lettres à Émilie "
Journaliste français et auteur
(1825-1888)

Notre Chef de Cuisine Guido Le Bron de Vexela,
notre Maître d'hôtel Jurgen Houben
et toute leur équipe vous souhaitent
une agréable soirée gastronomique
dans notre restaurant.



Menu
Relais & Châteaux

Nous sommes heureux de vous accompagner dans un
voyage culinaire où vous découvrirez la saison.

Crabe - agrumes - crevette rouge

Veau de Margraten - foie gras - chicorée

Bar - chou pointu - beurre fumé

Côte de porc - céleri rave - truffe

Canard Prince de Dombes - Panais - Kumquat

Vacherin Mont d'Or - courgette - poire

Pomme - blanc manger - cannelle

7 plats **112**
Crabe | Veau | Bar | Porc
Canard | Vacherin Mont d'Or | Pomme

6 plats **102**
Crabe | Veau | Bar
Canard | Vacherin Mont d'Or | Pomme

5 plats **92**
Crabe | Veau | Bar | Canard | Pomme

4 plats **82**
Crabe | Veau | Canard | Pomme

Accords Mets & Vins

Au verre **9** | Demi verre **5**

"PriSecco" sans alcool

Au verre **7**

Ce menu est servi pour l'ensemble
des convives uniquement.
Nous restons attentifs à vos différents
régimes alimentaires et allergies.

Les menus à 7 plats peuvent
être commandés avant 21h00.

Menu Végétarien

Venez à la découverte des légumes
et fines herbes du domaine.

Avocat - agrumes - chou-rave

Chou-fleur - chicorée - graines de sésame

Chou pointu - beurre fumé - poireau

Céleri rave - noyer noir - truffe

Panais - pomme de terre - racine de cerfeuil

Vacherin Mont d'Or - courgette - poire

Pomme - blanc manger - cannelle

7 plats **98**
Avocat | Chou-fleur | Chou pointu
Céleri-rave | Panais | Vacherin Mont d'Or | Pomme

6 plats **93**
Avocat | Chou-fleur | Chou pointu
Panais | Vacherin Mont d'Or | Pomme

5 plats **88**
Avocat | Chou-fleur | Chou pointu | Panais | Pomme

4 plats **78**
Avocat | Chou-fleur | Panais | Pomme

Ces plats sont cuisinés avec des produits venant
de notre propre domaine ou des environs.

Ce menu est servi pour l'ensemble
des convives uniquement.
Nous restons attentifs à vos différents
régimes alimentaires et allergies.

Les menus à 7 plats peuvent
être commandés avant 21h00.

Entrées

Crabe
agrumes - crevette rouge
32

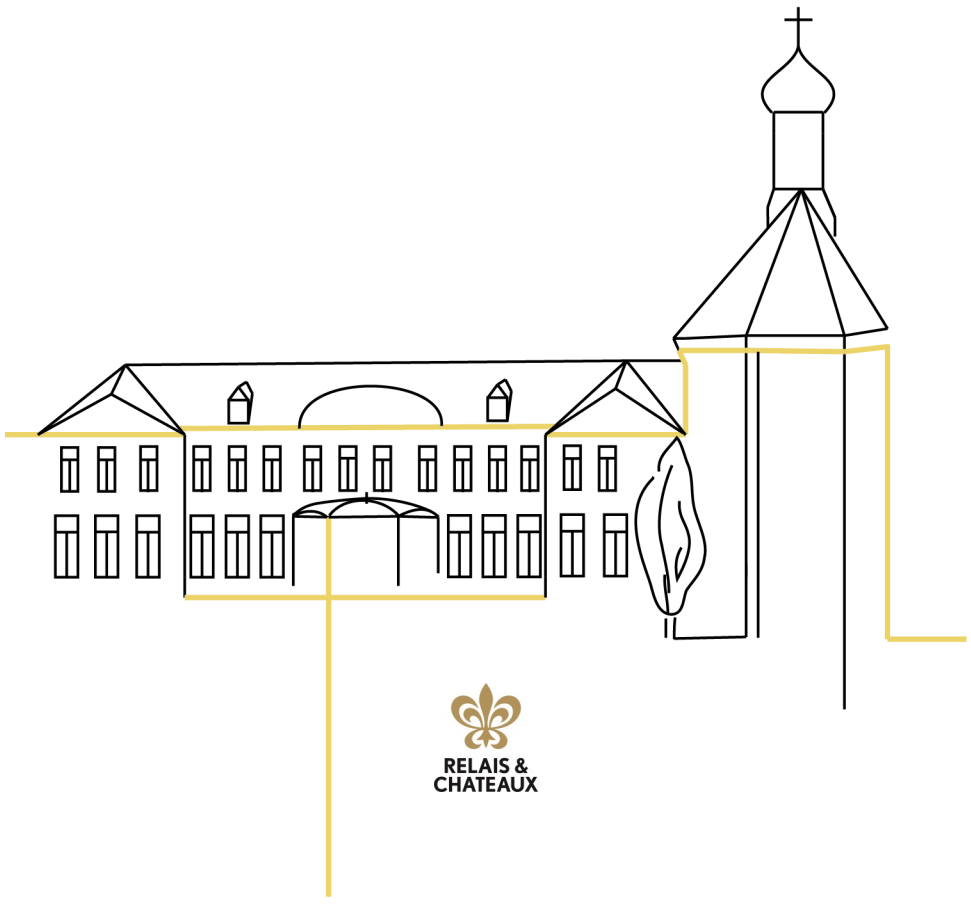
Veau de Margraten
foie gras - chicorée
35

Kingfish
fenouil - Chou palmier - estragon
30

Langoustine
chou-fleur - ail noir
35

Ces plats sont cuisinés avec des produits venant de notre propre domaine ou des environs.

Nous vous invitons à communiquer votre régime ou votre allergie à un membre de notre équipe.



Plats Principaux

Aile de raie
artichaut - miso - câpres
39

Bar
chou pointu - dashi - beurre fumé
40

Canard Prince de Dombes
panais - kumquat
46

Filet de dos rôti
racine de cerfeuil - betterave
46

Longe de bœuf rôti
Madère - Laurier - Topinambour
Pour 2 personnes
44 par personne

Ces plats sont cuisinés avec des produits venant
de notre propre domaine ou des environs.

Nous vous invitons à communiquer votre régime
ou votre allergie à un membre de notre équipe.

RELAIS & CHATEAUX

Fromages

Fromages doux, crémeux

Heerlijkheid van Rumbeke
Belgique

Damse Mokke Bio
Belgique

Fromages à pâte dure

Etivaz Alpage
Suisse

Boeren Goudse Oplegkaas
Pays Bas

Mont Vully Reserve
Suisse

Fromages moulés rouges

Fromages de Limburg préparés avec de la bière
Belgique

Tomme de Stavelot
Belgique

Chevre Cabricharme
Belgique

Fromages moulés bleus

Bleu Des Moines
Belgique

Achelse Blauwe
Belgique

Assortiment de fromages.
Accompagné de pain aux figues
et gelée de fruits de notre verger.
20 par personne

Le stock de nos fournisseurs est limité,
il est possible que certains fromages ne soient plus
disponibles. Nous vous invitons à vous adresser
à notre équipe pour vérifier la disponibilité.

Desserts

Chocolat Dulcey
cardemom - café
17,50

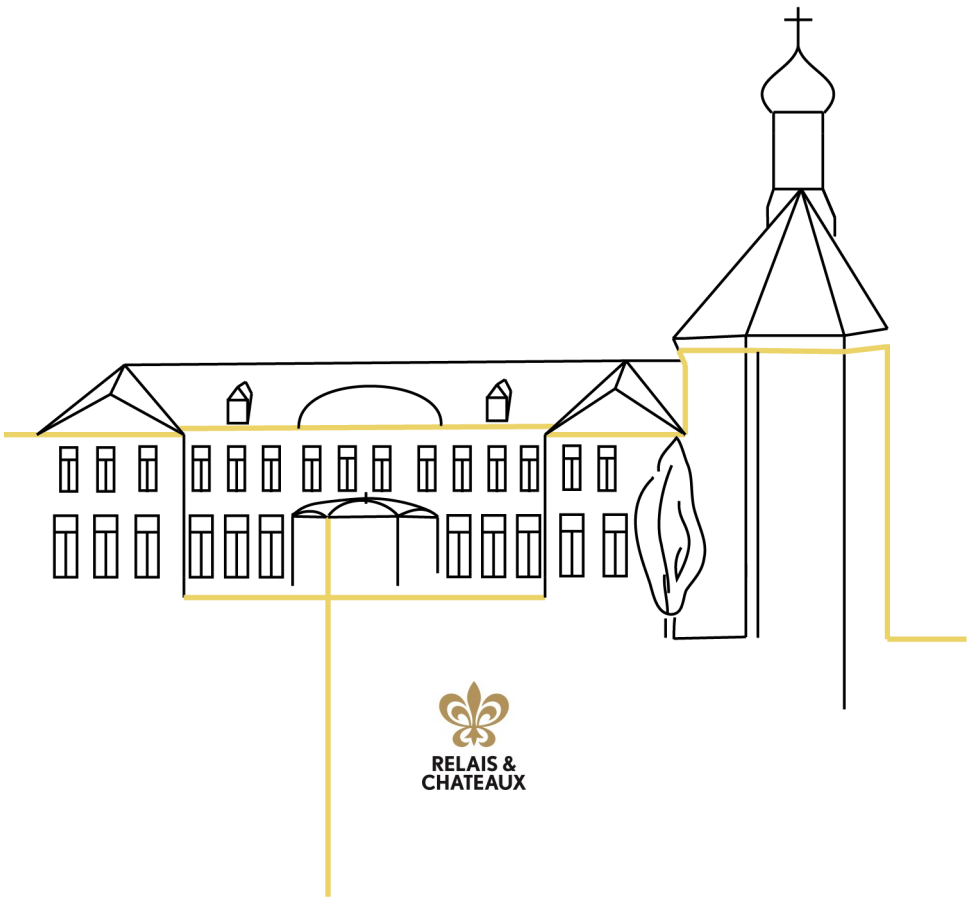
Pomme
blanc manger - cannelle - vanille
17,50

Dégustation
Sélection de sorbets et de crèmes glacées
15,50

Fromage
pain aux figues - Verger de Camille
20

Ces plats sont cuisinés avec des produits venant
de notre propre domaine ou des environs.

Nous vous invitons à communiquer votre régime
ou votre allergie à un membre de notre équipe.



Café & Thé

Blanche Dael Café

En partenariat avec Oostwegel Collection,
Blanche Dael a sélectionné un mélange spécial
pour les cafés lungo et les cafés espresso.

Pour le lungo, il s'agit d'un mélange d'arabica.
Ce café foncé est composé de grains venant
du Guatemala, de l'Inde et du Brésil.
Il a un goût fort en cacao, vanille et réglisse;
mais aussi un goût doux et sucré en bouche.

Pour l'espresso, le choix s'est porté sur un
café typiquement italien, légèrement fumé mais
intense en goût. Ce café a des notes de chocolat,
de réglisse et de feuilles de laurier.
Ces grains viennent du Guatemala,
de l'Inde, du Brésil et de Colombie.

Newby Teas

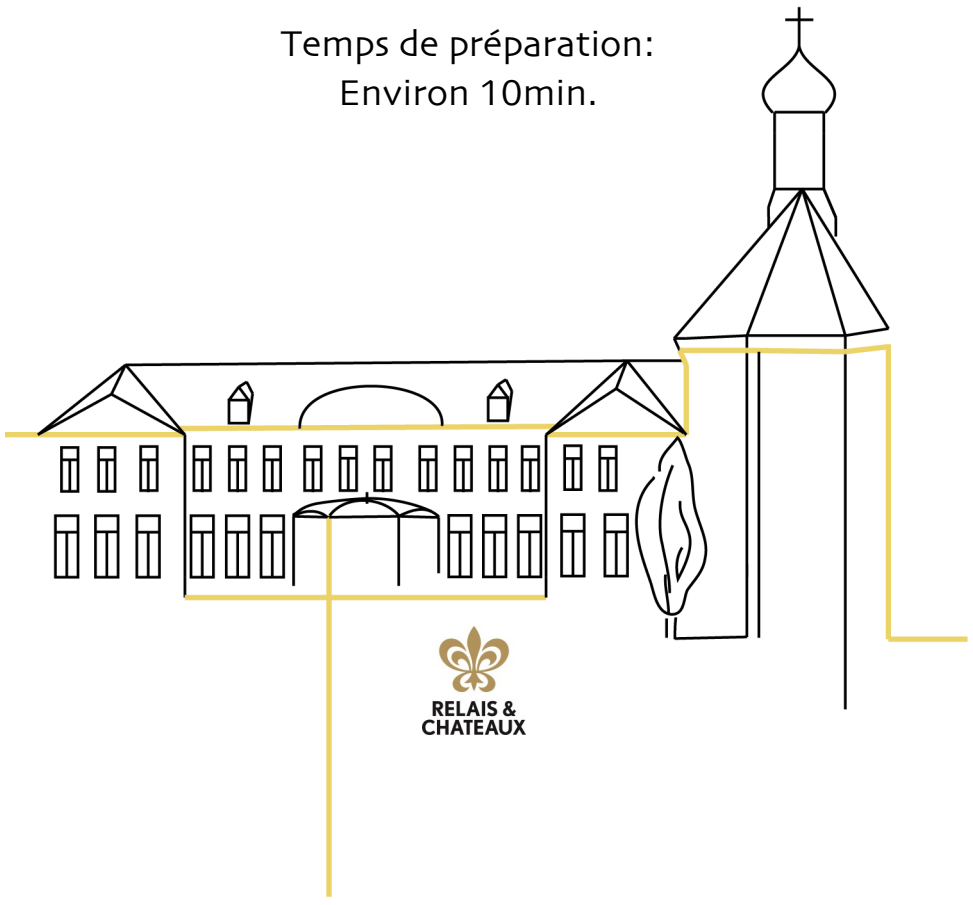
'The Luxury Tea Company'

Newby a été fondé à Londres avec pour mission:
obtenir, mélanger, conserver et servir
le plus délicat des thés dans le monde.
Le thé est la passion, l'art, la science,
l'histoire, l'héritage et la vie de Newby.

Demandez notre carte des thés.

Café | Thé | Mignardises
9,50

Rising Flower

Feuilles de thé vert raffinées, traitées à la main
qui enveloppent une fleur, le souci.
Un travail de professionnels qui se découvre lorsque
l'eau chaude est versée sur les feuilles.
Lorsque la fleur se dévoile, elle nous fait découvrir
une symphonie de la nature merveilleuse.

Temps de préparation:
Environ 10min.