

# Relais-Château “La Butte au bois”, et son restaurant “La Source”



le parc

La butte aux bois est un magnifique manoir au coeur de la réserve naturelle de Hoge Kempen près de Maastricht.. Une hostellerie de charme qui vous propose également le meilleur spa de Belgique ( avec piscine intérieure) mais surtout un sublime restaurant " La source". Cet hôtel de luxe Relais & Châteaux quatre étoiles met tout en œuvre pour gâter ses clients au maximum. C'est de loin mon adresse préférée en Belgique pour une escapade détente ou un weekend en amoureux.

Vous trouverez ci dessous un exemple de la carte proposée lors de mon séjour dans ce petit paradis ainsi que des photos des plats que nous avons commandés .



Foie gras ( chaud – froid )  
Gingembre | yuzu | noisette  
1° service



Foie gras ( chaud – froid )  
Gingembre | yuzu | noisette  
2°service



Homard & lard de poitrine  
Asperges du Maasland | curry  
vert | pomme | céleri en  
branches



Pigeon d'Anjou BBQ  
Navets | feuilles de navet |  
Champignons du hêtre |  
céréales



Bar & langoustine  
Asperges du Maasland |  
morilles | miso | agrumes



'Jivara lacte' Valrhona  
Cacahuètes | kaffir |  
caramel



Chocolat blanc  
Gingembre | agrumes

## Entrées

<p><b>Langoustine &amp; crabe de la mer du Nord ( 3 préparations )</b> Avocat   carotte   orange   miso</p>	€ 33,50
<p><b>Anguille d'IJselmeer &amp; sépia</b> Herbes fraîches   variétés de radis   boulgour   yanté</p>	€ 26,50
<p><b>Maquereau à la Grecque moderne</b> Laitue   concombre   tomate   olive   feta</p>	€ 25,50
<p><b>Homard &amp; lard de poitrine</b> Asperges du Maasland   curry vert   pomme   céleri en branches</p>	€ 32,50
<p><b>Foie gras ( chaud – froid )</b> Gingembre   yuzu   noisette</p>	€ 27,50
<p><b>Rouget barbet</b> Coques   Bergamote   fenouil   algues</p>	€ 27,50

## Entremets et Plats

<p><b>Bar &amp; langoustine</b></p> <p>Asperges du Maasland   morilles   miso   agrumes</p>	<p>( entremets   plat de résistance ) € 34,50   44,50</p>
<p><b>Sole &amp; couteaux</b></p> <p>Pamplemousse   amande   céleri</p>	<p>( entremets   plat de résistance ) € 34,50   44,50</p>
<p><b>Bœuf grain fed USA aux 2 façons</b></p> <p>Légumes printaniers   moelle fumée   ail noir</p>	<p>( entremets   plat de résistance ) € 29,50   39,50</p>
<p><b>Pigeon d'Anjou BBQ</b></p> <p>Navets   feuilles de navet   Champignons du hêtre   céréales</p>	<p>( demi   entier ) € 29,50   39,50</p>
<p><b>Agneau de Sisteron</b></p> <p>Artichaut   pruneaux   5 épices</p>	<p>( entremets   plat de résistance ) € 33,50   42,00</p>

## Desserts

<p><b>Chariot de fromages</b></p> <p>Sélection de fromages régionaux Belges</p>	€ 18,50
<p><b>'Jivara lacte' Valrhona</b></p> <p>Cacahuètes   kaffir   caramel</p>	€ 14,50
<p><b>Rhubarbe</b></p> <p>Yaourt   baies des bois   verveine</p>	€ 14,50
<p><b>Chocolat blanc</b></p> <p>Gingembre   agrumes</p>	€ 14,50

**Restaurant " La Source"**

**Paalsteenlaan 90**

**3620 Lanaken**

**Belgique**

**0032 (0) 89 73 37 70**

[www.labutteauxbois.be](http://www.labutteauxbois.be)

---