

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

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

Entremets et Plats

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

Desserts

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

Restaurant » La Source »

Paalsteenlaan 90

3620 Lanaken

Belgique

0032 (0) 89 73 37 70

www.labutteauxbois.be
