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 prés 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

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

Desserts

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

Restaurant » La Source »

Paalsteenlaan 90

3620 Lanaken

Belgique

0032 (0) 89 73 37 70

www.labutteauxbois.be