



D O M A I N E

DES HAUTES FAGNES

HOTEL & SPA ★ ★ ★ ★

MENU

ENTRÉES

<i>Carpaccio de Canard Sauvage aux aïelles et copeaux de foie gras</i>	21,00 €
<i>Œuf parfait, déclinaison de champignons de nos sous-bois ^(b)</i> <i>Supplément Truffe melanosporum : prix selon l'arrivage, au gramme</i>	18,00 €
<i>Noix de Saint-Jacques, sauce vierge aux noisettes, purée de panais</i> <i>Supplément Caviar Baerii Vintage 5gr : 14,00 €</i>	27,00 €

PLATS

<i>Risotto aux champignons des Bois ^(b)</i>	25,00 €
<i>Filet de Biche (a) de nos forêts, sauce au pain d'épice, variation de betteraves et purée Robuchon</i> <i>Supplément Truffe melanosporum : prix selon l'arrivage, au gramme</i>	34,00 €
<i>Cabillaud rôti, sobacha, texture de céleri, pomme bouchon</i> <i>Supplément Caviar Oscietre Oscietra 5gr : 15,00 €</i>	39,00 €

FROMAGES ET ENTREMET

<i>Entremet sorbet litchis ^(c), espuma de saké et Caviar Baerii « Origin » de Chez Sturia</i>	18,00 €
<i>Fromages 100% de chez nous ; du lait cru, des vaches et le savoir-faire de Française ^(d)</i> <i>Cocktail suggéré : Légèreté de nuit (céleri vert, fenouil, gingembre, jus de citron vert, poivre noir GenePeak,) 12,00 €</i>	18,00 €

DESSERTS

<i>Balade en forêt, chocolat et passion ^(c)...</i> <i>Balade enchantée (cognac - jus d'ananas - jus de citron, l'ensemble au shaker) 12,00 €</i>	18,00 €
<i>Pain Perdu Brioché, son caramel beurre salé et duclé di lecce ^(c)</i> <i>Cocktail suggéré : Espresso Martini revisité (espresso, sucre de canne, baileys, vodka) 12,00 €</i>	18,00 €



Notre sélection de Caviar pour toutes les envies gourmandes...



STURIA

Avec Sturia, entrez dans la légende du plus luxueux des mets !

Son salage délicat permet la pleine expression de ses saveurs noisettées persistantes en bouche. La gamme des caviars Sturia offre une large palette de sensations et le goût frais et naturel d'un produit exceptionnel.

OSCIÈTRE OSCIETRA

Un caviar gourmand et harmonieux.

Le caviar Sturia Oscietra roule parfaitement sous le palais. Ses grains "poppent" en bouche et libèrent progressivement saveurs marines et arômes beurrés, gourmands, de noix et d'avocat.

Ses grains sont détachés, aux reflets vert-doré.

Le caviar Sturia Oscietra est un caviar consensuel, qui ravira les novices comme les grands amateurs.

La boîte de :

10 gr : 30,00 €

30 gr : 90,00 €

BAERII ORIGIN

Le caviar Sturia Origin est un caviar puissant, affiné plus de 10 mois.

Ses grains fondent en bouche et libèrent des notes d'algue délicate, mais aussi boisées et légèrement poivrées, avec une très belle longueur en bouche...

Ses grains sont sombres, d'un noir intense.

Ce caviar à la saveur affirmée d'un caviar affiné, rappelle aux connaisseurs les arômes puissants du caviar d'antan.

La boîte de :

15 gr : 49,00 €

30 gr : 90,00 €



DOMAINE
DES HAUTES FAGNES
HOTEL & SPA ★ ★ ★ ★

MENU

3 SERVICES À 59,00 €

entrée, plat, dessert

5 SERVICES À 79,00 €

2 entrées, plat, fromages ou entremet, dessert

Carpaccio de Canard Sauvage aux aïelles et copeaux de foie gras

ou

Œuf parfait, déclinaison de champignons de nos sous-bois ^(b)

Supplément Truffe melanosporum : prix selon l'arrivage, au gramme

ou

Noix de Saint-Jacques, sauce vierge aux noisettes, purée de panais

Supplément 4,00 € dans le menu

Supplément Caviar Baerii Vintage 5gr : 14,00 €



Filet de Biche (a) de nos forêts, sauce au pain d'épice, variation de betteraves et purée Robuchon

Supplément Truffe melanosporum : prix selon l'arrivage, au gramme

ou

Cabillaud rôti, sobacha, texture de céleri, pomme bouchon

Supplément Caviar Oscietre Oscietra 5gr : 15,00 €

ou

Risotto aux champignons des Bois ^(b)



Entremet sorbet litchis (c), espuma de saké et Caviar Baerii « Origin » de Chez Sturia

ou

Fromages 100% de chez nous ; du lait cru, des vaches et le savoir-faire de Françoise ^(d)

Cocktail suggéré : Légèreté de nuit (céleri vert, fenouil, gingembre, jus de citron vert, poivre noir GenePeak,)



Balade en forêt, chocolat et passion ^(c)...

Balade enchantée (cognac – jus d'ananas – jus de citron, l'ensemble au shaker) 12,00 €

ou

Pain Perdu Brioché, son caramel beurre salé et duclé di lecce ^(c)

Cocktail suggéré : Espresso Martini revisité (espresso, sucre de canne, Baileys, vodka) 12,00 €

SÉLECTION DE VIN EN ACCORD

Menu 3 services à 29,00 €

Menu 5 services à 49,00 €

Nous vous invitons à choisir le même menu pour l'ensemble de la table.
Supplément fromages + 18,00 € - Fromage en remplacement du dessert + 10,00 €
Toute modification dans le menu entraînera un supplément majoré de 15,00 €



DOMAINE
DES HAUTES FAGNES
HOTEL & SPA ★ ★ ★ ★

NOS COCKTAILS EN ACCORD

Nous avons décidé de vous proposer avec certains de nos plats des cocktails pour une expérience accord cocktail / mets.
Ces cocktails sont des créations de nos équipes et nous espérons que vous prendrez plaisir à les déguster !

QUELQUES PRÉCISIONS

- (a) Notre gibier est du gibier belge provenant exclusivement de notre région
- (b) Lorsque la nature nous le permet, nos champignons sont cueillis par nos cuisiniers
- (c) Nos glaces et sorbets artisanaux de la maison Gilfi à Francorchamps
- (d) Notre chariot de fromages est exclusivement belge et surtout de notre commune, uniquement au lait cru de vache de la Ferme du Troufleur à Thirimont
- (e) Nos cartes et menus sont soigneusement imprimés et réalisés par l'Imprimerie de Waimes, qui fête son centième anniversaire.

NOTRE HISTOIRE

Le Domaine des Hautes Fagnes est un établissement familial qui a vu le jour il y a 13 ans. D'origine italienne de la région de Molise, cette grande famille arrivée en Belgique en 1960 était passionnée par les projets et par l'innovation.

Plusieurs entreprises ont été créées depuis leur arrivée et ce dans divers secteurs. En 2010, ils rachetèrent cet établissement laissé à l'abandon et effectuèrent d'importantes rénovations afin de pouvoir ouvrir l'hôtel.

Chaque année, le DHF ferme ses portes durant plusieurs semaines afin de créer, innover, agrandir et surtout surprendre sa clientèle face aux dernières tendances hôtelières.

Nous vous présentons aujourd'hui

le Domaine des Hautes Fagnes version 2023-2024.

Dès 2023, cet établissement bénéficiera encore de rénovations.
Vous l'aurez compris, il n'a pas encore fini de vous surprendre...

N'hésitez pas à rester connectés...

VIVEZ L'EXPÉRIENCE « DOMAINE DES HAUTES FAGNES »

Pauline Petta,
Directrice générale et son équipe



DOMAINE
DES HAUTES FAGNES
HOTEL & SPA ★ ★ ★ ★