DOMAINE
DES HAUTES FAGNES
HOTEL & SPA ★★★★

MENU

ENTRÉES

Œuf parfait, asperges vertes et petits pois 18,00 €

Supplément de Truffe Noire au gramme : prix selon l'arrivage du jour

Gravlax de Veau, Pane Carasau, crème aigrelette aneth-citron, pickles de red meat 21,00 €

Tartare de Saint-Jacques, variation de poire et fruits secs torréfiés 27,00 €

Supplément Caviar Baerii : 3gr : 15,00 € / 5gr : 25,00 €

PLATS

Fregola torréfiée, crème de cresson, asperges vertes 21,00 €

Dos d'Églefin, Tom ka kaï, choux en couleur & purée de patate douce 32,00 €

Supplément Caviar Oscietre Oscietra : 3gr : 9,00 € / 5gr : 15,00 €

Filet d'Iberico, jus corsé en tourbe des Hautes Fagnes, jeunes pousses d'épinard, polenta crémeuse 37,00 €

FROMAGES ET ENTREMETS

Entremets Sorbet orange sanguine, Gin Kapriol,
espuma d'Aperol et caviar Baerii « Vintage » de chez Sturia *18,00 €*

Fromages 100% de chez nous ; du lait cru, des vaches et le savoir-faire de Françoise *18,00 €*

Cocktail suggéré : Légèreté de nuit (céleri vert, fenouil, jus de citron, poivre noir, Gene Peak) *12,00 €*

DESSERTS

Balade en forêt 18,00 €

Cocktail suggéré : Balade enchantée (cognac – jus d'ananas – jus de citron) *12,00 €*

Upside Down Ananas 18,00 €

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

DOMAINE
DES HAUTES FAGNES
HOTEL & SPA ★★★★

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 noisetées 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 €

MENU

3 SERVICES À 59,00 €

entrée, plat, dessert

5 SERVICES À 79,00 €

2 entrées, plat, fromages ou entremets, dessert

Tartare de Saint-Jacques, variation de poire et fruits secs torréfiés

Supplément 4,00€ dans le menu

Supplément Caviar Baerii : 3gr : 15,00 € / 5gr : 25,00 €

ou

Œuf parfait, asperges vertes et petits pois

Supplément Truffe Noire au gramme : prix selon l'arrivage du jour

ou

Gravlax de Veau, Pane Carasau, crème aigrelette aneth-citron, pickles de red meat

Fregola torréfiée, crème de cresson, asperges vertes

ou

Dos d'Églefin, Tom ka kaï, choux en couleur & purée de patate douce

Supplément Caviar Oscietra : 3gr : 9,00 € / 5gr : 15,00 €

ou

Filet d'Iberico, jus corsé en tourbe des Hautes Fagnes, jeunes pousses d'épinard, polenta crémeuse

Entremets Sorbet orange sanguine, au Gin Kapriol, espuma d'Aperol

ou

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

Cocktail suggéré : Légèreté de nuit (céleri vert, fenouil, jus de citron, poivre noir, Gene Peak) 12,00 €

Balade en forêt

Cocktail suggéré : Balade enchantée (cognac – jus d'ananas – jus de citron) 12,00 €

ou

Upside Down Ananas

Cocktail suggéré : Espresso Martini (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

Nos glaces et sorbets artisanaux de la maison Gilfi à Francorchamps

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

Nos cartes et menus sont soigneusement imprimées 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 2024-2025.

Cette année encore, 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 ★★★★