



D O M A I N E

DES HAUTES FAGNES

HOTEL & SPA ★ ★ ★ ★

**MENU**

## ENTRÉES

*Raviole de Homard en noir de seiche, agrumes & bisque corsée* 27,00 €  
Supplément Caviar Baerii Origin : 3gr: 15,00 € / 5gr: 25,00 €

*Œuf 63° en cromesquis, gel d'herbes, espuma de cèleri rave, lard de Colonata* 21,00 €

*Textures de Tomates* 21,00 €  
Supplément Caviar Oscietra: 3gr: 9,00 € / 5gr: 15,00 €

## PLATS

*Pressé de Raie, réduction de fumet, asperges en withe and green, brunoise de pommes de terre* 32,00 €  
Supplément Caviar Baerii: 3gr: 9,00 € / 5gr: 15,00 €

*Filet d'Agneau en croute d'herbes, jus corsé thym – miel, carottes en couleur, pommes dauphines* 36,00 €

## FROMAGES ET ENTREMETS

*Entremets Sorbet Litchis <sup>(a)</sup>, espuma de Saké et caviar Baerii « Origin » de la maison Sturia* 18,00 €

*Fromages 100% de chez nous <sup>(b)</sup>; du lait cru, des vaches et le savoir-faire de Française* 18,00 €  
Cocktail suggéré: Légèreté de nuit (cèleri vert, fenouil, jus de citron, poivre noir, Gene Peak) 12,00 €

## DESSERTS

*Mais oui le butternut est un dessert !* 18,00 €  
Cocktail suggéré: Espresso Martini revisité (espresso, sucre de canne, baileys, vodka) 12,00 €

*Balade en forêt ; le temps des cerises* 18,00 €  
Cocktail suggéré: Balade enchantée (cognac – jus d'ananas – jus de citron) 12,00 €



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 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 €**



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 entremets, dessert

Raviole de Homard en noir de seiche, agrumes & bisque corsée

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

Supplément 5,00€ dans le menu

ou

Œuf 63° en cromesquis, gel d'herbes, espuma de cèleri rave, lard de Colonata

ou

Textures de Tomates

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



Pressé de Raie, réduction de fumet, asperges en withe and green, brunoise de pommes de terre

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

ou

Filet d'Agneau en croute d'herbes, jus corsé thym – miel, carottes en couleur, pommes dauphines



Entremets Sorbet Litchis<sup>(a)</sup>, espuma de Saké et caviar Baerii « Origin » de la maison Sturia

ou

Fromages 100% de chez nous<sup>(b)</sup>; 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 €



Mais oui le butternut est un dessert !

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

ou

Balade en forêt ; le temps des cerises

Cocktail suggéré: Balade enchantée (cognac – jus d'ananas – jus de citron) 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) Nos glaces et sorbets artisanaux de la maison Gilfi à Francorchamps

(b) 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

## 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 ★ ★ ★ ★