



D O M A I N E

DES HAUTES FAGNES

HOTEL & SPA ★ ★ ★ ★

MENU

ENTRÉES

Gaspacho de petits pois, menthe ciselée, ricotta 18,00 €
Supplément caviar +30,00 €

Tataki de thon rouge, sésame torréfié, mayonnaise au wasabi, kimchi 23,00 €

Tartare de veau, sauce vitello tonnato, tuile de parmesan 20,00 €

PLATS

Risotto aux herbes fraîches de Malmedy^(a), jus vert 25,00 €

Filet de maquereau, pickles de tomates cerises^(a), pesto, polenta frite, gel de thym 30,00 €

*Canette de barbarie, mousseline de carottes au gingembre,
jus corsé aux myrtilles^(a), chips de patate douce* 35,00 €

DESSERTS

Colonel à la liégeoise^(b) 18,00 €
Supplément caviar +30,00 €

L'assortiment de fromages de la région^(d) 18,00 €

Fruits rouges au basilic^(a), poivron confit, sorbet à la Kriek^(c), chocolat blanc 16,00 €



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, poisson, plat, dessert

Gaspacho de petits pois, menthe ciselée, ricotta

Supplément caviar +30,00 €



Tartare de veau, sauce vitello tonnato, tuile de parmesan



Filet de maquereau, pickles de tomates cerises, pesto, polenta frite, gel de thym



Canette de barbarie, mousseline de carottes au gingembre, jus corsé aux myrtilles, chips de patate douce



L'assortiment de fromages de la région



Fruits rouges au basilic, poivron confit, sorbet à la krik, chocolat blanc

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 ★ ★ ★ ★

QUELQUES PRÉCISIONS

- (a) Nos herbes et fruits proviennent des jardins de la Framboiserie à Malmedy
- (b) Péket de Liège - Van Laer
- (c) Glace et sorbet artisanaux de la maison Gilfi
- (d) La Fromagerie du Troufleur, c'est pour nous comme un amour secret, jamais avoué... Comme cet amour que donne Françoise cette propriétaire passionnée, dans sa ferme à Thirimont. Ses vaches, des Montbéliardes le lui rendent bien en nous offrant ses magnifiques fromages au lait cru.
- (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 ★ ★ ★ ★