



Publireportage

MANOIR DE LÉBIOLES



Pure nature ! Rendez-vous est pris au cœur de centaines d'hectares de forêts à l'état sauvage, entre Fagnes et Ardennes. Décompression...

On découvre ici un bâtiment majestueux, centenaire, au charme rare, en pierres du pays. Ce serait l'une des plus belles bâtisses de la ville de Spa... tout est dit. On entend aussi que le Manoir de Lébioles passe pour " le petit Versailles des Ardennes "...

L'œil est servi d'entrée. Le palais n'aura pas de quoi le jalouser. Oui, en cuisine, c'est toujours ce chef originaire du Chablis qui a importé et implanté chez nous le meilleur de la créativité gourmande bourguignonne.

Olivier Tucki jouit d'un respect total dans la corporation, ça vous étonne ?... Pour lui, la cuisine, même très haut de gamme, doit rester vraie. Naturelle. Pure nature, on y revient...

Olivier imagine une gastronomie inventive, culottée, en perpétuelle évolution. Et régionale si l'on tient compte de ses ingrédients. Légumes, farines, charcuteries, fromages... tout cela vient de pas bien loin. Pour les fleurs sauvages, les baies et les œufs, le chef fait encore mieux : c'est *fabriqué* sur place, dans le jardin, au poulailler du Manoir. On entend parler d'une " alchimie entre le cuisinier et la nature environnante ", bien dit !

Et côté cave, on rappelle donc que le chef est

bourguignon. Et passionné de bouteilles d'exception... Il détaille l'une ou l'autre rare étiquette d'un nectar axé sur le travail du vigneron.

On ne se cale pas et on ne demeure pas par hasard dans le top 10 des meilleurs hôtels de luxe en Belgique.

Le Manoir de Lébioles, c'est donc un cadre saisissant et une cuisine de très haute volée, mais pas que... C'est aussi un ensemble de chambres et suites exceptionnelles qui invitent à prolonger le plaisir. Le visiteur prend un bain dans la tourelle, s'offre une séance de lecture dans l'alcôve, discute devant l'âtre. Ou choisit de se relaxer dans l'extraordinaire espace bien-être avec sauna, hammam, jacuzzi, piscine, Vitalpool, fontaine de glace, salle cardio et fitness, tisanerie, balnéothérapie et une équipe d'esthéticiennes chevronnées qui proposent une large palette de soins exquis.

Le Manoir de Lébioles organise à la carte vos manifestations privées ou professionnelles et dispose de deux salles avec lumière naturelle, d'une capacité de 25 à 40 personnes. C'est l'endroit idéal pour vos réunions, séminaires, cocktails, fêtes de famille, mariages... Professionnalisme et prestige assurés.

Accès aisé au départ de grandes villes belges, néerlandaises et allemandes.

Le restaurant est fermé le lundi et le mardi.

MENU

€ 48

Cru de St Jacques, marinade Ponzu, poireau fondant, sauce vierge à la bergamote

•••

Agneau de lait de Lozère IGP, scorsonères au fromage de la « Bergerie des Aris », oignon de « Roscoff » confit, betteraves rouges

•••

Gourmandises de Louca jivara et fruits de la passion

MANOIR DE LÉBIOLES

Domaine de Lébioles 1/5
4900 Spa (Creppe)
Tél.: 087 79 19 00
Fax: 087 79 19 99

manoir@manoirdelebioles.com
www.manoirdelebioles.com
spa@manoirdelebioles.com