

# LE MANOIR DE LÉBIOLES

Domaine de Lébioles, 1/5 - 4900 Spa

T. 087/79 19 00 – manoir@manoirdelebioles.com – www.manoirdelebioles.com

Fermé lundi et mardi

MENUS de 34 à 96 euros – CARTE de 28 à 49 euros.

À TABLE!

15/20

CUISINE 15/20  
ACCUEIL 16/20  
DÉCOR 17/20  
RAPPORT QUALITÉ-PRIX 15/20  
PLAISIR D'ENSEMBLE 15/20

COTATION DES GUIDES

GAULTMILLAU 15/20  
MICHELIN CITÉ  
DELTA 3 TOQUES

Sur les hauteurs de Spa, on vous invite à découvrir de toute urgence une splendide bâtisse datant du tout début du XX<sup>ème</sup> siècle. Le petit village de Creppe abrite cette demeure qui connut en son temps une certaine splendeur et un grand renom avant de sombrer dans l'oubli. Le domaine occupe quelque 400 hectares dans un espace naturel composé de forêts où vous pouvez jouir de la vue sur la terrasse-jardin arrière. En 2006, tout a été luxueusement rénové, en plusieurs phases, dans un souci constant de bien-être pour les visiteurs, sous l'impulsion de la famille LÜSSEM, des orfèvres en la matière, avec un souci permanent du détail basé sur un style très personnel de tout haut niveau. C'est en franchissant le perron et en pénétrant dans le vaste hall d'entrée, agrémenté d'un somptueux escalier, que vous vous rendez mieux compte de la chaleur et de la beauté des lieux dans lesquels vous allez passer quelques moments inoubliables.

L'hôtel se compose de 16 chambres et suites spacieuses, offrant un confort maximum; elles ont chacune leur style, leur caractère et leurs spécificités. Dans un éclat rayonnant, douce quiétude et grand luxe se complètent pour des moments intenses de plaisir. Immergé en pleine nature, le spa est incorporé dans un luxueux espace de relaxation (disponible également pour la clientèle extérieure). Sauna, hammam, piscine, soins de beauté, espaces de détente et de fitness ainsi qu'un bar-tisanerie vous attendent dans un climat de détente totale, complété par les services d'un personnel hautement qualifié: on est à Spa!

Après un brillant parcours européen, le chef chablisien, OLIVIER TUCKI, un cuisinier d'exception qui privilégie les produits du terroir, a posé ses valises devant les fourneaux. La recherche de la simplicité, la franchise des préparations, la délicatesse des saveurs sont ses crédos. Il met parfaitement en valeur une cuisine aussi saisonnière que maîtrisée,

audacieuse, inventive à souhait et ne reculant jamais devant des accords insolites et des assemblages novateurs. Que ce soit près du bar pour l'apéritif et le digestif ou dans l'élégante salle de restaurant avec large ouverture sur le jardin, vous trouverez les plaisirs indicibles d'un accueil particulièrement soigné, attentif, efficace, d'un jeune personnel très professionnel prêt à assumer le moindre de vos désirs avec le sourire.

Le lunch se sert en deux ou trois services (34 et 42 euros). Noix de Saint-Jacques, macaroni aux truffes et topinambours, homard bleu, bar de ligne, pigeon royal figurent, entre autres, dans les menus quatre ou six services (57 et 78 euros). Pour les bonnes fourchettes et les gourmands, un menu sept services, suivant l'inspiration du chef, est proposé à 96 euros. La longue carte des vins français avec des ouvertures sur le monde offre de divins plaisirs sélectionnés avec beaucoup de doigté et d'originalité.

