



Publireportage

MANOIR DE LÉBIOLES

Là, on touche l'excellence... C'est... *le petit Versailles des Ardennes*... Une bâtisse majestueuse érigée au début du siècle dernier au cœur des Ardennes. Un écrin spectaculaire aisément accessible, non loin de l'une ou l'autre grande cité... Bruxelles, Liège, Maastricht, Aix, Cologne sont *dans le coin*...

Et donc, il y a cette extraordinaire prouesse architecturale. Clairement, le Manoir de Lébioles est l'un des plus prestigieux fleurons de la ville de Spa et c'est assez dire ! Son âme centenaire respire, confort et modernité se bousculent dans chaque pièce. Et tellement d'ambiances contrastées... Un bain dans la tourelle. Une séance lecture dans l'alcôve. Une discussion en tête à tête devant le feu ouvert. On ne se maintient pas par hasard dans le top 10 belge des meilleurs hôtels de luxe ! Le visiteur qui a tout son temps prolonge le plaisir dans l'une des chambres ou suites aménagées avec le bon goût le plus extrême.

Et puis, cette offre gastronomique... Imaginée et préparée par le chef bourguignon Olivier Tucki, ça commence fort. Une cuisine vraie, légère, inventive, en évolution perpétuelle. Olivier privilégie le bio en légumes et farines, se fournit en fromages et charcuteries chez de petits producteurs locaux. Pour les herbes potagères, les fleurs sauvages et les baies... on cueille autour du Manoir. Et les œufs proviennent du *poulailler maison*.

L'espace bien-être est du même tonneau. Sauna,

hammam, jacuzzi, Vitalpool avec jets et matelas hydromassants, fontaine de glace, espace cardio et fitness, salle de relaxation, tisanderie, balnéothérapie...

Le Manoir de Lébioles organise à la carte vos manifestations, privées ou professionnelles. Deux salles discrètes et privées avec lumière du jour et vue unique accueillent de 25 à 40 personnes. Un séminaire, une présentation de produit, ou un cocktail, une fête de famille... ou un mariage féérique. Un maître mot : prestige total...

Le Manoir de Lébioles, c'est aussi une succession d'événements ponctuels exceptionnels. Au programme prochainement, et ceci n'est qu'un aperçu...

Journée Bien-Etre Printemps. Accès à l'espace remise en forme, soin détente du dos, masque corporel, lunch 2 services. € 169 p.p. (Jusqu'au 31 mai).

Diner Concert. Accueil au champagne et repas 3 services (vins compris) au son de la représentation du Professeur Michael Grube, l'un des plus grands violonistes de notre époque. € 115, places limitées. (11 juin et 15 octobre).

Concours Mistral Gagnant. Le Manoir de Lébioles soutient cette association caritative. Ce concours se tiendra durant les 5 Golf Days du Belgium Golf Trophy. (Du 10 avril au 12 septembre).

Restaurant fermé lundi et mardi.

MENU DU CHEF

€ 44

* *Truite "Fario" de l'Amblève; Les premières herbes sauvages et biscuit végétal; Maquée de la ferme des Aris, parfumée aux bourgeons de sapin; Caviar de citron.*

* *Agneau de lait des Pyrénées; Petits-pois et soubise d'oignons doux des Cévennes; Jus à l'ail noir.*

* *Les gourmandises de Louca; Déclinaison autour de la violette et de la pistache.*

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