



Publireportage

MANOIR DE LÉBIOLES

Un hôtel de première classe internationale installé dans de superbes murs d'un autre âge sur un site spectaculaire, au cœur des forêts ardennaises... Le Manoir de Lébioles est à coup sûr l'un des établissements les plus prestigieux, les plus somptueux de la région spadoise.

Le paysage vert est unique, le bâtiment fantastique, l'ambiance incomparable. C'est une oasis de quiétude, d'évasion. Vastes pièces, feux ouverts, couleurs chaudes: on s'y arrête pour oublier le quotidien, profiter du panorama, ne rien faire !

Le Manoir de Lébioles doit (une partie de...) sa réputation à son restaurant gastronomique. Pour faire simple... Olivier Tucki est aux fourneaux. Ce chef bourguignon a appris son art à quelques adresses étoilées de Londres et de Bruxelles notamment, avant de se poser au Domaine de Lébioles.

16/20 au Gault&Millau, 9/10 au Guide Lemaire, 4 toques au Guide Delta, des cotes qui résumant brièvement le niveau de ses assiettes.

Sa cuisine d'inspiration est authentique, légère, particulière, en évolution continue. Olivier se fournit en légumes bios dans le potager de Michaël Dossin, à Creppe. Les herbes potagères, les fleurs sauvages et les baies sont cueillies autour du manoir. Les farines pour le pain sont bios, les fromages et charcuteries servis au petit-déjeuner sont produits dans la région.

Et les œufs proviennent du poulailler du château.

La cuisine d'Olivier se savoure dans une salle d'une cinquantaine de places offrant une vue imprenable sur les Ardennes sauvages, ou à une table de la grande terrasse surplombant le parc féerique du château. Superbe !

Le Manoir de Lébioles dispose d'un espace bien-être unique dans la région. Il a été conçu autour des quatre éléments essentiels: eau, air, feu, terre. Pour une détente totale du corps et de l'esprit. Au programme... sauna, hammam, jacuzzi, cascade d'eau, Vitalpool avec jets et matelas hydromassants, produits Carita, thermes marins de Saint-Malo, fontaine de glace, espace cardio & fitness, salle de relaxation et lounge avec feu ouvert, balnéothérapie aux huiles essentielles, tisanderie. Un monde de beauté et de luxe, un espace 200 % cocoon et privé où se relaient 4 esthéticiennes.

Promotion de printemps: soin visage, soin détente dos 1h, accès au spa et menu 2 services pour € 199.

Le Manoir se prête idéalement à l'organisation de réunions, conférences, cocktails, réceptions, mariages et fêtes diverses à des conditions exceptionnelles. On y tient par ailleurs des événements de prestige pour des publics diversifiés. Par exemple, cette année, un Dîner Concert en octobre, une semaine Taittinger avant les fêtes de fin d'année...

Le restaurant est fermé les lundis et mardis.

MENU-LUNCH

€ 44 (3 SERVICES)

* *Homard & Morilles, duxelles de champignons aux morilles & meringue, petits pois écossé frais & croquant de lard, jus au vin jaune.*
 * *Croustillant de coeur de ris de veau, lait d'amande & citron confit, topinambour, asperges blanches persillées & écume de bière Curtius.*
 * *Rhubarbe "printanière", sablé breton, riz au lait à la vanille, textures de rhubarbe & macarons.*

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