Altenbroek 4
's Gravenvoeren
www.altenbroek.com

LANDGOED
ALTENBROEK

SEASONAL FLAVOURS, CRAFTED WITH CARE, SHARED WITH JOY.

Champagne Deutz
Depuis 1838, Champagne Deutz symbolise la finesse et l'équilibre.
Cette maison d'Aÿ propose des cuvées pétillantes alliant tradition et innovation, parfaites pour des moments d'exception au Domaine Altenbroek.

Delamain Cognac
L'une des plus anciennes maisons de cognac de France, exclusivement issue de la région de Grande Champagne. Vieilli au moins 20 ans pour une rare finesse, idéal en digestif ou avec du fromage.

Ferme Kuusj
À deux pas d'Altenbroek, la Ferme Kuusj fournit de la viande bovine et porcine biologique provenant de son propre élevage. Les animaux grandissent dans le calme, avec une attention particulière au bien-être et à la saveur, donnant des produits purs et frais du jour.

Commanderie 7 – Truite
Notre truite provient du pittoresque Sint-Pieters-Voeren, élevée de manière durable dans de l'eau de source à la plus ancienne pisciculture de Belgique. Sa saveur pure reflète la tradition et l'harmonie avec la nature.

De Bokkesprong – Fromage de chèvre
À Heers, De Bokkesprong produit des fromages de chèvre artisanaux et biologiques avec le lait de son propre troupeau. Crémeux, pur et avec une empreinte écologique minimale.

Domaine Crutzberg
Un jeune domaine viticole dans la région des Fourons qui met le terroir et le savoir-faire au cœur de sa production. Des vins élégants qui expriment le sol unique et le microclimat, un complément raffiné à notre expérience.

Domaine Pietershof
Sur les coteaux ensoleillés de Teuven, des cuvées fraîches et minérales sont élaborées, reflétant le terroir calcaire. Parfaitement en harmonie avec notre cuisine de saison.

Domaine Holset – Pétillant
À Lemiers, le Domaine Holset crée des vins mousseux de qualité selon la méthode traditionnelle champenoise. Acidité fraîche, fines bulles et expression du terroir font de leurs cuvées des créations festives et distinctives.

HUÎTRE

Zeeuwse Creuses
Huître fraîche servie avec citron et échalote au vinaigre de vin rouge.
4,5 l'unité

Zeeuwse Creuses
Huître fraîche servie avec du ponzu
5,5 l'unité

PRAIRIE

The Farmer's Cut
Jambon Kuusj au foin, Little Gems, endives croustillantes, vinaigrette au sésame et crème de ciboulette
E 25

Heritage Duck Liver
Saveurs riches de foie, céleri-rave et portobello, raffinées au madère et croustillant d'oignon rouge
E 26

Beef's Best
Filet de bœuf Black Angus poêlé, jus au romarin, pommes Anna, pleurotes et artichaut
PP 45

The Manor's Fowl
Poulet Noir cuit basse température; suprême et cuisse, pommes Anna, potiron rôti et pleurotes
PP 32

EAU

Wild Cod
Ceviche de cabillaud découpé à la main, yuzu et feuille de combava, chou-rave mariné et gelée d'agrumes fraîche
E 29,5

Catch of the Day
Dagverse Noordzeevis, risotto, vin jaune, Lardo di Colonnata, jonge bladspinazie & bimi
PP 38

Seared Swordfish
Tataki d'espadon, crémeux de wasabi doux, feuille de combava et graines de pavot
E 23,5

Brill & Lardo
Filet de grondin poêlé au beurre fermier, bimi, Lardo di Colonnata, vin jaune et jeunes pousses d'épinards
PP 44

Notre menu s'inspire de la Prairie, de l'Eau et du Potager.
Chaque plat est disponible en entrée ou en plat principal.
Laissez-vous guider par notre équipe et savourez des produits de saison, préparés avec soin et créativité.

POTAGER

Goat & Garden
Fromage de chèvre crémeux De Bokkesprong, fregola al dente, pastèque grillée et légumes frais légèrement acidulés
E 18 | PP 26

Altenbroek Castle Garden
Un plat végétarien savoureux avec les meilleurs légumes de saison, herbes fraîches, servi avec des pommes Anna
PP 30

Forest Mushrooms
Champignons des bois, risotto, panais croustillant, chou-rave mariné
E 18 | PP 30

SUCRÉ

Blue Velvet
Myrtille, gelée vanille Bourbon, glace au yaourt frais
16

Dulcey Dream
Tartelette financière, crème Suisse, banane et glace Dulcey
14

The Cheeseboard of the Manor
Noix d'Altenbroek et sirop de pomme, raisins rouges, pain aux noix maison
20

Si vous avez des allergies ou des régimes alimentaires spécifiques, merci de nous en informer.

THE MANOR'S TABLE

Pour chaque service, choisissez un plat soigneusement élaboré à partir de notre menu de saison. Nous travaillons avec des produits locaux et des ingrédients artisanaux provenant de fermiers de confiance. Notre cuisine est honnête, pure et toujours en mouvement – ce qui arrive dans l'assiette reflète le rythme de la nature et du terroir.

64,5

Seared Swordfish
Fregola al dente, olives noires, basilic, tomates grappes

ou

The Farmer's Cut
Jambon foin Kuusj, Little Gems, endives croustillantes, vinaigrette au sésame et crème à la ciboulette

Catch of the Day
Poisson frais de la mer du Nord, risotto, vin jaune, Lardo di Colonnata, jeunes pousses d'épinards et bimi

ou

The Manor's Fowl
Poulet Noir cuit basse température, suprême et cuisse, pommes Anna, potiron rôti et pleurotes

Blue Velvet
Myrtille, gelée à la vanille Bourbon, glace au yaourt frais

ou

Dulcey Dream
Tartelette financière, crème Suisse, banane et glace Dulcey

ou

The Cheeseboard of the Manor
Noix d'Altenbroek et sirop de pomme, raisins bleus, pain aux noix maison
* Suppl, 7,5

Tous les prix sont en EUR et incluent la TVA.

NOS PARTENAIRES

Au domaine Altenbroek, nous pensons que la véritable qualité naît de la collaboration entre personnes partageant les mêmes valeurs. C'est pourquoi nous travaillons avec des partenaires soigneusement sélectionnés qui partagent nos valeurs : respect de la nature, souci du savoir-faire et amour
des saveurs authentiques.

Qu'il s'agisse de vignerons, d'agriculteurs, de fromagers ou d'artisans perpétuant des traditions séculaires, chacun d'entre eux contribue à l'expérience culinaire que nous souhaitons offrir à nos hôtes. Grâce à leur passion et à leur dévouement, nous pouvons servir des plats ancrés dans la saison, la région et un sentiment d'authenticité. Nous sommes fiers de vous présenter quelques-uns de nos partenaires.

Au domaine Altenbroek, nous pensons que bien manger commence par les origines. Notre menu s'inspire de l'environnement : les prairies, l'eau et le potager.

C'est là que nous trouvons les ingrédients purs qui, avec respect et savoir-faire, sont transformés en plats pleins de saveurs. Notre cuisine célèbre les saisons.

Ce qui pousse et fleurit aujourd'hui détermine ce qui sera servi à table. Les produits locaux sont revisités de manière créative et préparés avec soin, toujours dans un souci de qualité et de simplicité.

Farmhouse Fabulous est synonyme de plaisir partagé : bonne compagnie, saveurs authentiques et atmosphère détendue et accueillante. Laissez-vous surprendre par les plats, choisissez selon vos goûts et laissez notre équipe vous guider dans cette expérience culinaire.

Profitez d'une table pleine d'inspiration,
tout droit venue du cœur d'Altenbroek.