



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.



Crèmerie Saint-Siméon – Fromages

Forte de plus de 25 ans d'expérience, la Crèmerie Saint-Siméon à Oupeye sélectionne les plus beaux fromages d'ici et d'ailleurs. Freddy, fils de fermier, allie savoir-faire artisanal et passion pour le goût et le terroir. Un partenaire artisanal qui réunit authenticité et raffinement.



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.

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.

EAU

Seared Scallop

Coquilles de Dieppe, guanciale,
artichaut grillé, courge butternut,
velouté XO
E 29 | PP 42

Wild Turbot

Turbot poêlé, risotto au citron vert,
basilic, beurre blanc et bimi
E 32 | PP 64

Wild Cod

Skrei, livèche, salicorne, verjus, chou
pointu
E 27 | PP 39

PRAIRIE

Grass-fed Holstein

Tartare de steak, ciboulette, dashi et
écume de Comté
E 24.5 | PP 38

Heritage Duck Liver

Foie de canard poêlé, figue, tarte Tatin
d'oignon rouge, Banyuls
E 27

Grain-fed Black Angus

Bavette rôtie, artichaut, salsifis, pommes
Anna, jus au vin rouge
PP 39

Veal Cheek

Joue de veau lentement cuite,
champignon de hêtre, ail noir, réduction
de cognac
E 23.5 | PP 36

Duck Hen

Canette rôtie, carotte glacée, jus
bergamote & orange sanguine, mini-
légumes
PP 34

JARDIN POTAGER

Forest Mushrooms

Risotto, morilles, champignon de
hêtre, chips de panais et truffe d'hiver
E 24 | PP 35

Altenbroek Castle Garden

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

SUCRÉ & FROMAGE

Pear

Poire Conference infusée, caramel salé,
fruit de la passion
14

Lady Blanche

Glace à la vanille Bourbon, chocolat noir
Callebaut, Chantilly
14

Chocolate

Chocolat au lait, betterave rouge, noisette
14

The Cheeseboard of the Manor

Fromages de la Crèmerie Saint-
Siméon, noix d'Altenbroek et miel,
raisins rouges, pain aux noix maison
15



THE MANOR'S TABLE

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 de la région.
Merci de commander un menu par table.



Holstein

Tartare de steak, ciboulette, dashi et
écume de Comté



Wild Turbot *

Turbot poêlé, risotto au citron vert,
basilic, beurre blanc et bimi



Heritage Duck Liver **

Foie de canard poêlé, figue, tarte Tatin d'oignon rouge,
Banyuls



Grain-fed Black Angus

Bavette rôtie, artichaut, salsifis, pommes
Anna, jus au vin rouge



Chocolate

Chocolat au lait, betterave rouge, noisette



The Cheeseboard of the Manor***

Fromages de la Crèmerie Saint-Siméon, noix d'Altenbroek
et miel, raisins rouges, pain aux noix maison

Courses

3 courses – 69
4 courses* – 84
5 courses** – 99
6 courses*** – 114

Wine pairing

3 courses – 33
4 courses* – 44
5 courses** – 55
6 courses*** – 66



Lors de notre dîner à la carte, vous pouvez choisir jusqu'à 4 entrées différentes et 4 plats principaux différents.
Si vous avez des allergies ou des régimes alimentaires spécifiques, merci de nous en informer.

Tous les prix sont en EUR et TVA comprise.

EAU

Seared Scallop

Coquilles de Dieppe, guanciale, artichaut grillé, courge butternut, velouté XO
E 29 | PP 42

Wild Turbot

Turbot poêlé, risotto au citron vert, basilic, beurre blanc et bimbi
E 32 | PP 64

Wild Cod

Skrei, livèche, salicorne, verjus, chou pointu
E 27 | PP 39

PRAIRIE

Grass-fed Holstein

Tartare de steak, ciboulette, dashi et écume de Comté
E 24.5 | PP 38

Heritage Duck Liver

Foie de canard poêlé, figue, tarte Tatin d'oignon rouge, Banyuls
E 27

Grain-fed Black Angus

Bavette rôtie, artichaut, salsifis, pommes Anna, jus au vin rouge
PP 39

Veal Cheek

Joue de veau lentement cuite, champignon de hêtre, ail noir, réduction de cognac
E 23.5 | PP 36

Duck Hen

Canette rôtie, carotte glacée, jus bergamote & orange sanguine, mini-légumes
PP 34

JARDIN POTAGER

Forest Mushrooms

Risotto, morilles, champignon de hêtre, chips de panais et truffe d'hiver
E 24 | PP 35

Altenbroek Castle Garden

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

SUCRÉ & FROMAGE

Pear

Poire Conference infusée, caramel salé, fruit de la passion
14

Lady Blanche

Glace à la vanille Bourbon, chocolat noir Callebaut, Chantilly
14

Chocolate

Chocolat au lait, betterave rouge, noisette
14

The Cheeseboard of the Manor

Fromages de la Crèmerie Saint-Siméon, noix d'Altenbroek et miel, raisins rouges, pain aux noix maison
15



THE MANOR'S TABLE

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 de la région. Merci de commander un menu par table.



Wild Cod

Cabillaud skrei, livèche, salicorne, verjus, chou pointu



Seared Scallop *

Coquilles de Dieppe, guanciale, artichaut grillé, courge butternut, velouté XO



Veal Cheek **

Joue de veau lentement cuite, champignon de hêtre, ail noir, réduction de cognac



Duck Hen

Canette rôtie, carotte glacée, jus bergamote & orange sanguine, mini-légumes



Chocolate

Chocolat au lait, betterave rouge, noisette



The Cheeseboard of the Manor***

Fromages de la Crèmerie Saint-Siméon, noix d'Altenbroek et miel, raisins rouges, pain aux noix maison

Courses

3 courses – 69
4 courses* – 84
5 courses** – 99
6 courses*** – 114

Wine pairing

3 courses – 33
4 courses* – 44
5 courses** – 55
6 courses*** – 66



Lors de notre dîner à la carte, vous pouvez choisir jusqu'à 4 entrées différentes et 4 plats principaux différents. Si vous avez des allergies ou des régimes alimentaires spécifiques, merci de nous en informer.

Tous les prix sont en EUR et TVA comprise.