

Geachte gasten, beste fijnproevers,

*Welkom bij Liliuim,
gelegen in het unieke Small Luxury Hotel De Witte Lelie,
dat in oktober 2025
werd onderscheiden met een Michelin Key,
een erkenning voor uitzonderlijke gastvrijheid en beleving.*

*Met trots verwelkomen wij u in ons restaurant.
Samen vormen zij het decor voor een unieke culinaire ervaring.*

*Chef Jo Bussels brengt een keuken
die draait om seizoensproducten,
pure smaken, eenvoud en precisie.*

*Laat u onderdompelen in een ervaring
waar gastronomie en karakter samenkomen.*

Geniet van elk moment.

De ziel van het seizoen

4 gangen €95 – 3 passende wijnen €40
gerookte paling – tarbot – jonge eend – pavlova

(enkel 's middags te verkrijgen)

5 gangen €135 – 4 passende wijnen €55
4 gangen + signature box

6 gangen €155 – 5 passende wijnen €60
5 gangen + *ossenstaart of *crottin

7 gangen €165 – 6 passende wijnen €65

Lunch

BUSINESS LUNCH – €65

voorgerecht - hoofdgerecht - nagerecht

(enkel 's middags te verkrijgen – niet beschikbaar op feestdagen)

De ziel van het seizoen

Chef Jo Bussels neemt u mee in zijn verhaal van het seizoen en laat u proeven van de beste kwaliteitsproducten in een menu met 7 gerechten geserveerd in puurheid en eenvoud.

GEROOKTE PALING

komkommer – granny smith – zuurdesem

Pinot Gris - Gloire de Duras - België - 2023

SIGNATURE BOX 'JO BUSSELS'

langoustines – pompelmoes – Imperial Heritage Caviar 'Oscietra'

Sauvignon blanc - Dom. Gautheron Saint-Bris - Chablis - Frankrijk - 2024

TARBOT

witte asperge – lamsoor – groene kruiden

Chardonnay - Weingut Dautel Bönnigheim - Duitsland - 2023

** OSSENSTAART*

koolrabi – sjalot

Cabernet franc - Norman Hardie - Canada - 2020

JONGE EEND

ganzenlever – braambes – rozemarijn

Tempranillo - Malcaracter - Ribera del Duero - Spanje - 2023

** CROTTIN 'T LEENHOF*

ananas – tijm – peperkoek

PAVLOVA

aardbei – passievrucht – vanille-ijs

Chenin Blanc - Dom. Dhommé, Coteaux du Layon - Loire - Frankrijk - 2025

À la carte

GEROOKTE PALING

komkommer - granny smith - zuurdesem -
voorgerecht € 38

SIGNATURE BOX 'JO BUSSELS'

langoustines - pompelmoes - Imperial Heritage Caviar 'Oscietra'
voorgerecht € 75

TARBOT

witte asperge - groene kruiden
voorgerecht € 50 / hoofdgerecht € 85

OSSENSTAART

koolrabi - sjalot
voorgerecht € 30 / hoofdgerecht € 50

JONGE EEND

ganzenlever - braambes - rozemarijn
hoofdgerecht € 50

CROTTIN 'T LEENHOF

ananas - tijm - peperkoek
nagerecht € 20

PAVLOVA

aardbei - passievrucht - vanille-ijs
nagerecht € 21