

# *Restaurant Lilium*

Chers invités, chers passionnés de gastronomie,  
bienvenue au Lilium.

Situé au cœur de l'emblématique Small Luxury Hotel De Witte Lelie, qui a été honoré d'une Clef Michelin en octobre 2025, une distinction saluant une hospitalité et une expérience d'exception. C'est avec une immense fierté que nous vous accueillons dans notre restaurant.

Le chef Jo Bussels propose une cuisine raffinée, ancrée dans les traditions intemporelles de la gastronomie française classique. Guidé par les produits de saison, la pureté des saveurs, la simplicité et la précision, chaque plat est léger, délicat et composé avec soin, offrant une expression contemporaine d'un héritage culinaire intemporel.

Le charme de De Witte Lelie et la cuisine du Chef Jo Bussels se rencontrent pour créer une expérience culinaire unique.

Laissez-vous emporter par un voyage où la gastronomie rencontre le caractère.

Savourez chaque instant.

# *L'âme de la saison*

4 SERVICES · €95

3 vins sélectionnés · €40

foie gras · coquilles · faon · sticky toffee

*(uniquement disponible au déjeuner en semaine, hors jours fériés)*

5 SERVICES · €135

4 vins sélectionnés · €55

foie gras · signature box · coquilles · faon · sticky toffee

6 SERVICES · €155

5 vins sélectionnés · €60

foie gras · signature box · coquilles · \*barbue · faon · \*3 fromages · sticky toffee

*\*choix entre barbue & 3 fromages*

7 SERVICES · €165

5 vins sélectionnés · €65

foie gras · signature box · homard · turbot · canard sauvage · 3 fromages · ganache

## *Lunch Menu*

€65

entrée · plat · dessert

*(uniquement les midi pendant la semaine, hors jours fériés)*

Le Chef Jo Bussels vous invite à un voyage au fil de la saison,  
en vous proposant un menu en 7 services composé de produits d'une qualité  
exceptionnelle, sublimés avec pureté et simplicité.

## AMUSE

### FOIE GRAS D'OIE

canard sauvage · pistache · figue  
*Grauburgunder - Weingut Juwel - Duitsland - 2024*

### SIGNATURE BOX 'JO BUSSELS'

langoustines · pamplemousse · Imperial Heritage Caviar 'Oscietra'  
*Altesse - Chevalier-Bernard Vignerons - Savoie - Frankrijk - 2024*

### COQUILLES ST.-JACQUES

salsifis · citron · beurre noisette  
*Altesse - Chevalier-Bernard Vignerons - Savoie - Frankrijk - 2024*

### \*BARBUE

crevettes grises · Sauce Champagne · poireau  
*Chardonnay - Le Clos des Grives - Jura - Frankrijk - 2022*

### FAON

légumes d'automne · sauce 4 poivres · coing  
*Sangiovese - Tenuto Pietro Caciorgna - Toscane - Italië - 2022*

### \*3 FROMAGES VAN TRICHT

mostarda poire · pain aux raisins · chutney  
*Chenin Blanc - Cuvée Les Beauvais'- Domaine Dhommé - Loire - Frankrijk - 2023*

### STICKY TOFFEE

glace à la vanille  
*Chenin Blanc - Cuvée Les Beauvais'- Domaine Dhommé - Loire - Frankrijk - 2023*

# *À la carte*

## **Entrées**

### BAR SAUVAGE

carpaccio · orange sanguine · fenouil  
€ 32

### LANGOUSTINES

vadouvan · épinards · lait battu  
€ 50

### RAVIOLI HOMARD

bisque · tomate · basilic  
€ 38

### FOIE GRAS D'OIE

canard sauvage · pistache · figue  
€ 39

## **Plats**

### COQUILLES ST.-JACQUES

salsifis · citron · beurre noisette  
€ 58

### BARBUE

crevettes grises · sauce Champagne · poireau  
€ 65

### FAON

légumes d'automne · sauce 4 poivres · coing  
€ 58

### FAISAN À LA BRABANÇONNE

chicon · choux de Bruxelles · céleri-rave  
€ 55

### ***Fromage & Desserts***

#### **\*3 FROMAGES VAN TRICHT**

mostarda poire · pain aux raisins · chutney  
€ 20

#### **STICKY TOFFEE PUDDING**

glace à la vanille  
€ 18

#### **CRÊPE SUZETTE**

glace à la vanille  
€ 21

#### **SABAYON CHAMPAGNE**

framboise · amande · glace à la vanille  
€ 22

#### **DAME BLANCHE**

€ 21