

Restaurant Lilium

Geachte gasten, beste fijnproevers.

Welkom bij Lilium,
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.

Chef Jo Bussels brengt een keuken die draait om seizoensproducten,
pure smaken, eenvoud en precisie, in een klassiek Franse stijl,
maar licht en delicaat, in lijn met deze tijd.

De charme van De Witte Lelie en de keuken van chef Jo Bussels
vloeien samen in een unieke culinaire ervaring.

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

ganzenlever · St.-Jacobsvrucht · hertenkalf · sticky toffee

(enkel beschikbaar tijdens lunch · niet beschikbaar op feestdagen)

5 GANGEN · €135

4 passende wijnen · €55

ganzenlever · signature box · St.-Jacobsvrucht · hertenkalf · sticky toffee

6 GANGEN · €155

5 passende wijnen · €60

ganzenlever · signature box · St.-Jacobsvrucht · *griet · hertenkalf · *3 kazen · sticky toffee

**keuze tussen griet en 3 kazen*

7 GANGEN · €165

5 passende wijnen · €65

ganzenlever · signature box · St.-Jacobsvrucht · griet · hertenkalf · 3 kazen · sticky toffee

Lunch Menu

€65

voorgerecht · hoofdgerecht · nagerecht

(enkel beschikbaar tijdens lunch · niet beschikbaar op feestdagen)

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.

AMUSE

GANZENLEVER

wilde eend · pistache · vijg
Grauburgunder - Weingut Juwel - Duitsland - 2024

SIGNATURE BOX 'JO BUSSELS'

langoustine · pompelmoes · Imperial Heritage Caviar 'Oscietra'
Altesse - Chevalier-Bernard Vignerons - Savoie - Frankrijk - 2024

ST.-JACOBSVRUCHT

schorseneer · citroen · beurre noisette
Altesse - Chevalier-Bernard Vignerons - Savoie - Frankrijk - 2024

*GRIET

handgepelde grijze garnaal · Champagnesaus · prei
Chardonnay - Le Clos des Grives - Jura - Frankrijk - 2022

HERTENKALF

herfstgroente · 4-pepersaus · kweepeer
Sangiovese - Tenuto Pietro Caciorgna - Toscane - Italië - 2022

*3 SEIZOENSKAZEN VAN TRICHT

mostarda peer · rozijnenbrood · chutney
Chenin Blanc - Cuvée Les Beauvais'- Domaine Dhommé - Loire - Frankrijk - 2023

STICKY TOFFEE

vanille-ijs
Chenin Blanc - Cuvée Les Beauvais'- Domaine Dhommé - Loire - Frankrijk - 2023

À la carte

Voorgerechten

WILDE ZEEBAARS

carpaccio · bloedsinaasappel · venkel
€ 32

LANGOUSTINES

vadouvan · spinazie · karnemelk
€ 50

RAVIOLI KREEFT

bisque · tomaat · basilicum
€ 38

GANZENLEVER

wilde eend · pistache · vijg
€ 39

Hoofdgerechten

ST.-JACOBSVRUCHT

schorseneer · citroen · beurre noisette
€ 58

GRIET

handgepelde grijze garnaal · Champagnesaus · prei
€ 65

HERTENKALF

herfstgroente · 4-pepersaus · kweepeer
€ 58

FAZANT OP BRABANTSE WIJZE

witloof · spruit · knolselder
€ 55

Kaas & Desserts

3 SEIZOENSKAZEN VAN TRICHT
mostarda peer · rozijnenbrood · chutney
€20

STICKY TOFFEE PUDDING
vanille-ijs
€ 18

CRÊPE SUZETTE
vanille-ijs
€ 21

SABAYON CHAMPAGNE
framboos · amandel · vanille-ijs
€ 22

DAME BLANCHE
€ 21