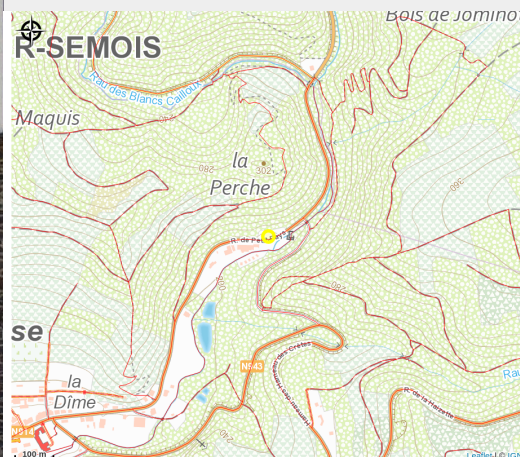


# Restaurant L'eau vive



Crédit : (mtb)



## Infos pratiques

Catégorie : Restauration

Classement Michelin : Non classé  
(fourchette), Non classé (étoile)

Classement Gault & Milau : Non  
classé

# Description

Au restaurant de l'hôtel L'Eau Vive, vous dégusterez une cuisine savoureuse et abordable, préparée avec amour à base de produits locaux et inspirée de plats classiques. Que vous séjourniez à l'hôtel ou que vous veniez simplement dîner, vous êtes les bienvenus dans notre chaleureuse salle à manger ou, par beau temps, sur la terrasse à l'avant de l'hôtel.

Notre carte propose des plats pour tous les goûts : du classique carpaccio aux langoustines à l'ail en passant par la tomate mozzarella ou la terrine maison. Pour le plat principal, choisissez, par exemple, une truite des Halleux (meunière ou aux amandes), des tagliatelles au pesto de pistaches et aux crevettes ou un délicieux steak du Limousin, une viande 100 % locale sélectionnée par le boucher du coin. Nos desserts sont tout aussi variés : une onctueuse panna cotta ou un fondant au chocolat, par exemple, à moins que vous ne préfériez une sélection de fromages belges comme, entre autres, les fromages de chèvre de la Chiquetterie.

## Catégories



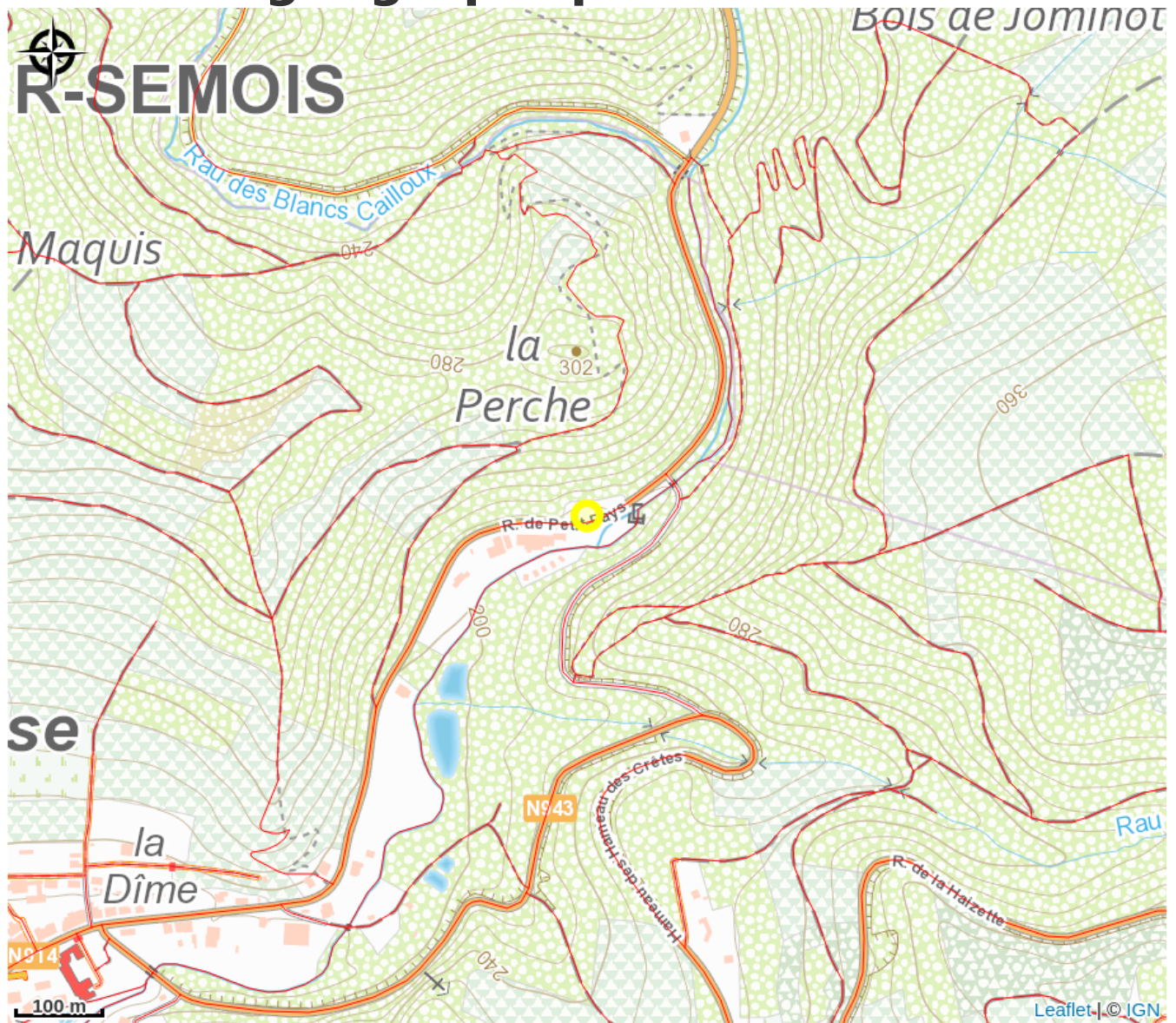
## Équipements/Services



## Spécialités culinaires

Cuisine de terroir, Cuisine française, Gibier en saison, Poisson / fruits de mer / moules, Végétarien.

# Situation géographique



# Toutes les informations pratiques

## Contact

94 Rue de Petit-Fays, 5550 - Vresse-sur-Semois

