



La Fête au Palais, c'est non seulement un hôtel **★★★★**, mais également un restaurant bénéficiant d'une splendide vue sur la vallée de la Meuse.

La Fête au Palais, c'est une équipe de cuisine qui a à cœur de s'entourer des meilleurs artisans et fournisseurs locaux.

C'est ainsi que la viande proposée vient de la boucherie Dochain à Lustin, les truites de la pisciculture d'Annevoie, les petits gris de l'escargotière de Warnant.

Le pain à La Houppes est livré chaque matin par la boulangerie Lefranc de Bois-de-Villers, le glacier Fleur de Lait à Wépion nous approvisionne en glaces et Les Cafés Saint-Médard à Dinant nous fournissent le café.

La Fête au Palais, c'est une carte des boissons faisant la part belle aux bières régionales et aux apéritifs locaux.

La Fête au Palais, c'est enfin une carte des vins élaborée par La Cave de Batisse à Beauraing et proposant également les vins du Château Bon Baron, vins de Lustin.

