



Bourglinster, du 29 juin au 4 juillet 2017

MENU LUNCH

3 CRÉATIONS DANS L'AIR DU TEMPS

Création légumière dans l'air du temps
Crémant Etoile filante, Sunnen-Hoffmann

Le panier d'été de Sandrine

La courgette rôtie comme une viande au feu de bois

Saint-Pierre / herbes tendres / condiments

Abricot / jus lacto fermenté de fleurs

Ermitage du Pic Saint Loup 2015 , Cuvée Sainte Agnès

Plaisir gourmand

Le chocolat s'enivre des parfums du jardin

Herbes / fleurs / fruits rouges

Café & mignardises

75€

Apéritif, vin, café et eaux inclus

MENU EMOTION

5 CRÉATIONS DANS L'AIR DU TEMPS SERVI A MIDI ET LE SOIR

Création légumière dans l'air du temps
Crémant Etoile filante, Sunnen-Hoffmann

Ma salade de tomates made in Luxembourg

Déclinaison de couleurs et de goûts

Les notes aromatiques du jardin de Sandrine

Muscat Ottonel 2014, Remerschen Kreitberg, Charles Decker

La cueillette sauvage de l'été

L'herbier sauvage invite à la gourmandise : le crustacé du moment

Champignons / dachi végétal / condiment marin

La Lune 2015, Martial Angeli

Le panier d'été de Sandrine

La courgette rôtie comme une viande au feu de bois

Saint-Pierre / herbes tendres / condiments

Abricot / jus lacto fermenté de fleurs

Ermitage du Pic Saint Loup 2015 , Cuvée Sainte Agnès

OU

Les sentiments d'été

L'aubergine graffiti se confit et se laque pour les fruits noirs

Pigeonneau rôti / fleurs blanches / condiment / voile de riz noir

Marcillac 2014, Vieilles Vignes, Domaine du Cros

Le monde des douceurs

Quelques desserts préparés autour des fruits de saison, glace et chocolat

Riesling 2015, Spätlese, Van Volxem

150€

Apéritif, vins, café et eaux inclus