

# CHATEAU DE BOURGLINSTER

Domaine de l'Etat



8, rue du Château ; L - 6162 Bourglinster  
Tél.: +352 / 78 78 78-1 ; fax.: +352 / 78 78 78-52  
[banquet@bourglinster.lu](mailto:banquet@bourglinster.lu) (mardi – samedi les matins)

## Brasserie 'Côté Cour'

*Cuisine du terroir dans l'air du temps*

*Ouverture des restaurants*

Mercredi : soir et de jeudi à dimanche : midi **et** soir

**Menu petit gourmet -20€**

*jusqu'à 12 ans*

Plat & dessert au choix en ½ portion

*La carte des allergènes & intolérances est à votre disposition auprès de notre équipe.*

*La direction des restaurants du Château de Bourglinster décline toute responsabilité en cas d'accident alimentaire dû à une allergie ou intolérance.*

**Guide Gault-Millau**



Brasserie 'Côté Cour' : 15/20



« Pensez Légumes ! Pensez Fruits ! »



EURO-TOQUES



MAITRE CUISINIER BELGIQUE



AMBASSADEUR 'DIABETE'

**Commission de promotions des Vins et Crémants de Luxembourg**

Restaurant 'La Distillerie' nomination : 'Ambassadeur'

# Sonate Culinnaire

Entrée, plat et dessert au choix à 50€ ou 65€ avec 2 verres de vins

Deux entrées, plat et dessert au choix à 65€ ou 85 € avec 3 verres de vins

Entrée, plat au choix à 40€ ou Plat et dessert au choix à 35€ - servi uniquement à midi – sauf dimanche

## Les préludes de la fin d'été

**Le potiron flirte avec les noix et les cèpes \***

Potiron Hokkaidō / petites gambas / noix fraîches

Jus végétal / quelques fleurs et herbes / risotto aux cèpes -25€

**Les haricots s'envoient en l'air avec la poire et la fleur de menthe \***

Foie gras poêlé / tournesol / charbon végétal / jus végétal à la verveine – 26€

**Les tomates made in Luxembourg se déclinent en carpaccio \***

Fromage végétal / sésame noir / sardine millésimé de Saint-Gilles-Croix-de-Vie

Huile parfumée / basilic parfumé – 25€

**Ma cueillette sauvage de cette fin d'été (végétarien / végétan)**

Champignons / herbes et fleurs sauvages du jour / jus végétal / condiment marin - 22€

\*Egalement en version végétale ou végétan

## Les plats de fin d'été

**Le ceviche de légumes fait les yeux doux au citron \***

Poisson cuit à la nacre / quinoa / bouquet d'herbes et fleurs anisées

Jus court acidulé aux baies de sureau – 26€

**Les carottes de Sandrine se laquent avec le café et des raisins acidulés \***

Paleron de bœuf cuit au foin / fanes croustillantes / sarrasin / mendiants / girolles

Jus d'un bortsch aux fleurs de bruyère – 30€

**Le potiron ne compte pas pour des prunes \***

Canette de Challans / voile de maïs / condiment / crumble noix et figues

Jus de quetsches / herbes citronnées – 26€

**La courgette du jardin de Sandrine juste rôtie comme une viande (végétarien / végétan)**

Abricot acidulé / condiments / bouillon de fleurs / bouquet d'herbes tendres – 23€

\*Egalement en version végétale ou végétan

## Le Monde des douceurs

**Les dernières fleurs de l'été**

Gelée de miel aux fleurs parfumées / riz crispé et caramélisé

Jus d'hibiscus / agrumes / herbes et fleurs citronnées – 10€

**La réglisse sort du bois pour les mûres**

Fromage végétal / Moscavido / jus conjugué / betterave rouge à la rose - 10€

**Balade douce de fin d'été en forêt**

Chocolat en textures / crème glacée à la sève de sapin / biscuit thé vert / spéculos – 12€

**Saveurs de saison**

En passant par la Lorraine avec mon panier

Crème vanillée au chocolat blanc / déclinaison de mirabelle / consommé des noyaux à l'oxalis - 12€