



**Guide Michelin**

Restaurant *La Distillerie*  
Une étoile depuis 2012



**Guide Gault-Millau**

Brasserie *Côté Cour* : 15/20  
Restaurant *La Distillerie* 18/20

Chef de l'année 2010 – Luxembourg  
Meilleur Restaurant de Légumes 2013



« 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'

**Ouverture des restaurants**  
Mercredi : soir  
Jeudi à dimanche : midi **et** soir  
Tel. + 352 78 78 78 – 1

Réserver votre table sur notre site web.

B r a s s e r i e  
'Côté Cour'

La flore et la faune

~

Emotions hivernales 2019

## Menu Sonate végétale

### Les entrées\*

Les racines d'hiver deviennent une fleur  
Jus acidulé / crème glacée raifort / herbes 20 €

La pomme de terre se décline en gourmandise  
Bouillon / livèche / herbes à soupe 22 €

La rave se marie avec le céleri  
Truffe / noisette / poire Comice 23 €

### Les plats\*

Le poireau et le chou se font les yeux doux  
La réglisse sort du bois pour parfumer le jus 25 €

L'endive déclare sa flamme à la pomme  
Polypode / cacao / érable / chicorée /  
Condiment agrumes 23 €

Le topinambour s'éclate avec  
les racines tubéreuses  
Oseille / raisin / huile noir / châtaigne 23 €

### Les desserts\*

La mandarine fait les yeux doux au basilic  
Terre épiciée / miel / fleur 12 €

Souvenir d'un goûter d'enfance  
Gaufrette / moka-cannelle / glace rhum-raisins 12 €

Un amour de chocolat  
Agrumes / mendiant / fève tonka 12 €

### Options Lunch

Entrée & plat 40 €  
Plat & dessert 30 €

### Options Lunch ou Dîner

Entrée, plat et dessert 50 €  
Deux entrées, plat et dessert 65 €

Sélection sommelier 7.50€/verre

## Menu Petit Gourmet

Plat & dessert au choix – ½ portion 20 €

## Menu Sonate terre et mer

### Les entrées\*

Les racines d'hiver font une fleur au saumon  
Jus acidulé / crème glacée / herbes 24.50 €

Les pommes fondent de plaisir pour le boudin  
Foie gras fondu / pain d'épices /  
Jus légèrement fumé 26.50 €

La rave se marie avec le céleri  
Œuf frit / truffe / noisette / poire Comice 27 €

### Les plats\*

Le poireau et le chou se font les yeux doux  
Poisson de pêche cuit à la nacre 30 €

L'endive déclare sa flamme à la pomme  
Canard rôti / polenta agrumes / cacao /  
polypode 30 €

Le topinambour s'éclate avec les racines tubéreuses  
Paleron de bœuf rôti au foin / oseille /  
huile noir 28 €

### Les desserts\*

La mandarine fait les yeux doux au basilic  
Terre épiciée / miel / fleur 12 €

Souvenir d'un goûter d'enfance  
Gaufrette / moka-cannelle / glace rhum-raisins 12 €

Un amour de chocolat  
Agrumes / mendiant / fève tonka 12 €

### Options Lunch

Entrée & plat 50 €  
Plat & dessert 35 €

### Options Lunch ou Dîner

Entrée, plat et dessert 60 €  
Deux entrées, plat et dessert 75 €

Sélection sommelier 7.50€/verre

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 une intolérance.