

# La flore et la faune

Signature hivernale 2019

## L'hiver des jardins

*Une illusion végétale*

~

*La rave party*

*Truffe / noisette / poire / céleri*

*La pomme de terre se décline en gourmandise*

*Bouillon / livèche / herbes à soupe*

*Le poireau et le chou se font les yeux doux*

*Oignon / tamari / réglisse / jus conjugué*

*L'endive déclare sa flamme à la pomme*

*Cacao / citron / tonka / sirop d'érable*

*Le topinambour s'éclate avec les racines tubéreuses*

*Oseille / muscat / huile noir / châtaigne*

*Détente parfumée 'Aqua Allegoria' de Guerlain*

*Mandarine / basilic / miel*

*Dans l'esprit d'un mille-feuille*

*Agrumes / mendiant / chocolat*

Menu : 120 €

Sélection de vins de notre sommelier (5 verres) : 62,50 €

*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.*

## La terre et la mer

Une illusion végétale

~

La rave party

Truffe / noisettes du pays / poire / céleri

La pomme de terre se décline en gourmandise

Bouillon / livèche / herbes à soupe / caviar

Le poireau et le chou se font les yeux doux

Poisson de pêche raisonnée, cuit à la nacre

L'endive déclare sa flamme à la pomme

Foie gras rôti en cocotte à l'écorce parfumée

Le topinambour s'éclate avec les racines tubéreuses

Oseille / raisin / huile noir / châtaigne

Paleron de veau fumé au sapin

Détente parfumée 'Aqua Allegoria' de Guerlain

Mandarine / basilic / miel

Dans l'esprit d'un mille-feuille

Agrumes / mendiant / chocolat

Menu : 150 €

Sélection de vins de notre sommelier (5 verres) : 62,50 €

## Détente lunch *(sauf les dimanches)*

3 créations du chef

Menu végétarien : 60 €

Menu non-végétarien : 70 €