

# La flore et la faune

Signature hivernale 2019

## L'hiver des jardins

*Une illusion végétale*

*Le navet blanc fait les yeux doux au basilic  
Sésame / noisette / citron / fanes*

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

*Le poireau craque pour la poire  
Jus fermenté à la verveine*

*L'endive déclare sa flamme à la pomme  
Fumée à la vanille / jus parfumé aux écorces*

*La famille c'est chou  
Moutarde / raifort / quinquina*

*Détente parfumée 'Scandal' de Jean-Paul Gaultier  
Fève tonka / yuzu / poire / miel*

*Parfum et saveur de la forêt noire  
Chocolat / griottes / kirsch*

~

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*

~

*Le navet blanc fait les yeux doux au basilic  
Sésame / noisette / citron / fanes*

*La pomme de terre se décline en gourmandise  
Bouillon / livèche / herbes à soupe / caviar*

*Le poireau craque pour la poire et la verveine  
Poisson de pêche raisonnée, cuit à la nacre*

*L'endive déclare sa flamme à la pomme  
Foie gras fumé à la vanille / jus parfumé aux écorces*

*La famille c'est chou*

*Veau parfumé au pin douglas / agrumes / moutarde / raifort*

*Détente parfumée 'Scandal' de Jean-Paul Gaultier  
Fève tonka / yuzu / poire / miel*

*Parfum et saveur de la forêt noire  
Chocolat / griottes / kirsch*

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 *terre et mer* : 70 €