



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
MAÎTRE 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.

Brasserie '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 22 €

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

Le navet blanc fait les yeux doux au basilic
Sésame / noisette / citron / fanes 23 €

Les plats

Le poireau fait les yeux doux à la poire
Jus fermenté à la verveine 25 €

L'endive déclare sa flamme à la pomme
Cacao / polenta agrumes / condiment 23 €

La famille c'est chou
Moutarde / raifort / quinquina 23 €

Les desserts

Détente parfumée 'Scandal' de Jean-Paul Gaultier
Poire / yuzu / tonka / miel 12 €

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

Saveur en la forêt noire
Chocolat / kirsch / griotte 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 champignons parfument le biscuit de brochet
Jus d'oignons fumé aux herbes sauvages 22 €

Le navet blanc fait les yeux doux au basilic
Foie gras / sésame / noisette / citron / fanes 27 €

Les plats

Le poireau fait les yeux doux à la poire
Poisson de pêche cuit à la nacre / jus verveine 30 €

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

La famille c'est chou
Paleron de bœuf rôti au foin / moutarde / quinquina 28 €

Les desserts

Détente parfumée 'Scandal' de Jean-Paul Gaultier
Poire / yuzu / tonka / miel 12 €

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

Saveur en forêt noire
Chocolat / kirsch / griotte 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.