



Guide Michelin

Restaurant *La Distillerie*
Une étoile depuis 2012



Guide Gault-Millau

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



Delta D'Or

Brasserie Côté Cour

La flore et la faune

~

Emotions printanières 2019

Ouverture des restaurants

Mercredi : soir

Jeudi à samedi : midi **et** soir

Dimanche : midi

Tel. + 352 78 78 78 – 1

Réservez votre table sur notre site web

Menu Sonate végétale

Les entrées

- Les asperges se déclinent en collection**
Herbes et fleurs des jardins / vin doux / kéfir 20 €
- Les petits pois en famille**
Fraise / pomme / herbes / fleurs / huile pimenthol 22 €
- La Chioggia se caramélise pour la pomme**
Verveine / rose / jus conjugué / condiment 23 €

Les plats

- Le fenouil envoûte les oignons**
Herbes anisées / jus conjugué / condiment / citron 23 €
- Les légumes verts se voilent pour le cresson**
Champignons / morilles / purée d'herbes 23 €
- Les primeurs de Sandrine jouent de la mandoline**
Quinoa / herbes / fleurs des champs / condiment 23 €

Les desserts

- Détente parfumée « Croisière » de Thierry Mugler**
Patchouli / cassis / praliné / mangue / agrumes 12 €
- Saveurs printanières des jardins de Sandrine**
Fraise / yahourt végétal / fleurs / jus hibiscus 12 €
- La meringue craque pour la rhubarbe**
Brioche perdue / épices douces / glace oseille- cannelle 12 €

Options Lunch (pas disponible le dimanche)

- 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 -1/2 portion 20 €

Menu Sonate terre et mer

Les entrées

- Les asperges se déclinent en collection**
Herbes et fleurs des jardins / vin doux / kéfir 20 €
- Les petits pois en famille font les yeux doux à la gambas**
Fraise / pomme / herbes / fleurs / huile pimenthol 22 €
- La Chioggia se caramélise pour la pomme**
Foie gras poêlé / verveine / rose / jus conjugué 27 €

Les plats

- Le fenouil envoûte les oignons et la truite**
Herbes anisées / jus conjugué / condiment / citron 30 €
- Les légumes verts font une farce au coq des prés**
Champignons / morilles / purée d'herbes 30 €
- Les primeurs de Sandrine jouent de la mandoline avec le gigot d'agneau**
Quinoa / herbes / fleurs des champs / condiment 28 €

Les desserts

- Détente parfumée « Croisière » de Thierry Mugler**
Patchouli / cassis / praliné / mangue / agrumes 12 €
- Saveurs printanières des jardins de Sandrine**
Fraise / yahourt végétal / fleurs / jus hibiscus 12 €
- La meringue craque pour la rhubarbe**
Brioche perdue / épices douces / glace oseille- cannelle 12 €

Options Lunch (pas disponible le dimanche)

- 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.