

La flore et la faune

Signature printanière 2019

Le printemps aux jardins

EN ATTENDANT

Une création légumière

Les petits pois en famille

Fraise / pomme / herbes / fleurs / huile pimenthol

DEGUSTATION

Les asperges se déclinent en collection

Herbes et fleurs des jardins / suc de vin doux / émulsion kéfir

La cueillette sauvage du moment

Mousse d'herbes sauvages / morilles / dashi / lierre terrestre

Le fenouil envoûte les oignons

Herbes anisées / jus conjugué / condiment

La Chioggia se caramélise pour la pomme, la verveine et la rose

Jus conjugué / condiment

Les primeurs de Sandrine jouent à la mandoline

Quinoa / herbes / fleurs des champs / condiment

Détente parfumée « Croisière » de Thierry Mugler

Patchouli / cassis / praliné / mangue / agrumes

Saveurs printanières des jardins de Sandrine

Fraise / yahourt végétal / fleurs / jus hibiscus

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

EN ATTENDANT

Une création légumière

Les petits pois en famille

Fraise / pomme / herbes / fleurs / huile pimenthol

DEGUSTATION

Les asperges se déclinent en collection

Herbes et fleurs des jardins / suc de vin doux / émulsion kéfir

La cueillette sauvage du moment

Mousse de brochet / morilles / dashi / lierre terrestre

Le fenouil envoûte les oignons et la truite

Herbes anisées / jus conjugué / condiment

La Chioggia se caramélise pour la pomme , la verveine et la rose

Foie gras poêlé / jus conjugué / condiment

Les primeurs de Sandrine jouent de la mandoline pour la selle d'agneau

Quinoa / herbes / fleurs des champs / condiment

Détente parfumée « Croisière » de Thierry Mugler

Patchouli / cassis / praliné / mangue / agrumes

Saveurs printanières des jardins de Sandrine

Fraise / yahourt végétal / fleurs / jus hibiscus

Menu : 150 €

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

Détente lunch *(sauf les dimanches)*

4 créations du chef

Menu végétarien : 60 €

Menu : terre et mer 70 €