

CHATEAU DE BOURGLINSTER

Domaine de l'Etat



8, rue du Château ; L - 6162 Bourglinster ; Tél.: 78 78 78-1 ; Fax.: 78 78 78-52

banquet@bourglinster.lu / mail@bourglinster.lu

RESTAURANT 'LA DISTILLERIE'

La Poésie culinaire « **Saveurs et couleurs estivales** »

servie pour l'ensemble de la table

Nos plus belles préparations d'été en portions dégustations

95€ ou 145 € avec un choix de vins sélectionnés

Une évasion dans le monde végétal

Collection de tomates « Ballade dans la brume des jardins d'antan »

Archi'texture de couleurs, de goûts et de formes autour de la tomate

Le message d'une bouteille à la mer

Un crustacé « Dans l'esprit d'une salade »

Le crustacé juste raidi au vin de groseilles rouges / méli mélo de légumes feuilles

Des racines marinées / concentré de corail et jus de crustacés

La terre et les hommes

La cueillette de légumes du moment

« Couleurs et saveurs intemporelles de notre terroir »

Juste étuvés / œuf du pays / lard confit / jus de côte de blettes

Pain /moelle et herbes sauvages

Une réflexion écologique

Poisson de la pêche du moment « Dans le respect de la sauvegarde des espèces »

Juste rôti / carottes et pommes de terre / jus d'arêtes aux baies acidulées

Tiges marines et terrestres

Une forme de sensualité

Du foie gras de canard « La vie en rose »

Juste poêlé / génoise rôtie aux épices / carpaccio de roses sauvages

Citron confit / jus d'églantier

Le chromatisme

Pigeonneau « Couleurs et saveurs en camaïeu »

Cuit en douceur / cuisses confites / cassis / chou rouge / betterave / jus à la verveine

L'insolite

Fromage « Dans le respect de la tradition »

Déclinaison en quatre petites préparations suivant l'inspiration du moment

La volupté et la douceur

L'entrée dans le monde des douceurs « Eveil des sens et souvenirs d'enfance »

Quelques desserts préparés autour des fruits de saison, confiserie, glace et chocolat

La petite Symphonie culinaire

servie pour l'ensemble de la table

75€ et 115€ avec un choix de vins sélectionnés

Une évasion dans le monde végétal

Collection de tomates « *Ballade dans la brume des jardins d'antan* »

Archi'texture de couleurs, de goûts et de formes autour de la tomate

La terre et les hommes

La cueillette de légumes du moment

« *Couleurs et saveurs intemporelles de notre terroir* »

Juste étuvés / œuf du pays / lard confit / jus de côte de blettes / pain / moelle et herbes sauvages

Une forme de sensualité

Du foie gras de canard « *La vie en rose* »

Juste poêlé / génoise rôtie aux épices / carpaccio de roses sauvages / citron confit / jus d'églantier

Le chromatisme

Pigeonneau « *Couleurs et saveurs en camaïeu* »

Cuit en douceur / cuisses confites / cassis / chou rouge / betterave / jus à la verveine

L'insolite

Fromage « *Dans le respect de la tradition* » supplément 12€

Déclinaison en quatre petites préparations suivant l'inspiration du moment

La volupté et la douceur

L'entrée dans le monde des douceurs « *Eveil des sens et souvenirs d'enfance* »

Quelques desserts préparés autour des fruits de saison, confiserie, glace et chocolat

La Symphonie Grand Bleu

servie pour l'ensemble de la table

75€ et 115€ avec un choix de vins sélectionnés

Une évasion dans le monde végétal

Collection de tomates « *Ballade dans la brume des jardins d'antan* »

Archi'texture de couleurs, de goûts et de formes autour de la tomate

Le message d'une bouteille à la mer

Un crustacé « *Dans l'esprit d'une salade* »

Le crustacé juste raidi au vin de groseilles rouges / méli mélo de légumes feuilles

Des racines marinées / concentré de corail et jus de crustacés

La terre et les hommes

La cueillette de légumes du moment

« *Couleurs et saveurs intemporelles de notre terroir* »

Juste étuvé / œuf du pays / lard confit / jus de côte de blettes / pain / moelle et herbes sauvages

Une réflexion écologique

Poisson de la pêche du moment « *Dans le respect de la sauvegarde des espèces* »

Juste rôti / carottes et pommes de terre / jus d'arêtes aux baies acidulées / tiges marines et terrestres

L'insolite

Fromage « *Dans le respect de la tradition* » supplément 12€

Déclinaison en quatre petites préparations suivant l'inspiration du moment

La volupté et la douceur

L'entrée dans le monde des douceurs « *Eveil des sens et souvenirs d'enfance* »

Quelques desserts préparés autour des fruits de saison, confiserie, glace et chocolat

Les entrées

Une évasion dans le monde végétal

Collection de tomates « *Ballade dans la brume des jardins d'antan* »

Archi'texture de couleurs, de goûts et de formes autour de la tomate -24€

Le message d'une bouteille à la mer

Un crustacé « *Dans l'esprit d'une salade* »

Le crustacé juste raidi au vin de groseilles rouges / méli mélo de légumes feuilles

Des racines marinées / concentré de corail et jus de crustacés -30€

La terre et les hommes

La cueillette de légumes du moment

« *Couleurs et saveurs intemporelles de notre terroir* »

Juste étuvés / œuf du pays / lard confit / jus de côte de blettes

Pain /moelle et herbes sauvages – 25€

Une forme de sensualité

Du foie gras de canard

« *La vie en rose* »

Juste poêlé / génoise rôtie aux épices / carpaccio de roses sauvages

Citron confit / jus d'églantier-28€

Les plats 'Terre et Mer'

Une réflexion écologique

Poisson de la pêche du moment « *Dans le respect de la sauvegarde des espèces* »

Juste rôti / carottes et pommes de terre / jus d'arêtes aux baies acidulées

Tiges marines et terrestres – 28€

Le chromatisme

Pigeonneau « *Couleurs et saveurs en camaïeu* »

Cuit en douceur / cuisses confites / Cassis / chou rouge / betterave / jus à la verveine – 32€

Notre terroir

Filet de bœuf du Pays « *Longue maturation* »

Cuit en douceur / légumes bio du moment cuits et crus / frite au ketchup

Jus court à l'échalote / béarnaise revisitée – 35€

Un classique revisité

Une portion de carré de veau fermier « *Dans l'esprit Vitello Tonato* »

Pulpe de pomme de terre primeur d'ici / fruits et légumes / fleurs de saison

Jus réduit au quinquina et sauge / mousseux vitello tonato / condiment d'aubergine -32€

La quête du goût et le respect sont l'excellence de notre métier.

Dans un monde où tout s'accélère, où tout change très vite, les goûts ne cessent d'évoluer.

Les frontières s'ouvrent, les espaces se rapprochent. Parce que les saveurs sont une source inépuisable de plaisirs et de surprises, l'univers gastronomique ne saurait rester cloisonné dans ses habitudes, ou sombrer dans la monotonie et la lassitude gustative. Il mérite qu'on le parcourt, qu'on l'explore mais il faut rester attentif et penser à respecter notre environnement. Donc aujourd'hui, ma façon de penser la cuisine se situe principalement dans la synthèse des saveurs et de leur racines, agrémentée des techniques d'aujourd'hui. Ma cuisine veut donner une place prédominante aux ingrédients «de la terre, des rivières et des forêts qui m'entourent». J'aime les combiner de façon étonnante, sans choquer.

Tout en restant dans une certaine 'logique' les plats, doivent rester lisibles. J'aime apporter un côté ludique ou symbolique. De manière globale, il s'agit d'accorder à la dégustation un univers d'évasion basé sur une approche sensitive mais aussi réflexive. Je pense naturellement à l'écologie de notre planète.

Les desserts

Un souvenir d'enfance

Baba

Baba imbibé d'un sirop de roses sauvages / framboises en texture / fleurs et herbes sucrées -10€

Le souvenir d'un été

Abricot

Génoise rôtie aux abricots et glace aux amandes
Infusion de fruits rouges à la verveine et fleurs aromatiques- 12€

Les saveurs d'ici et d'ailleurs

Chocolat

Gratin au chocolat Manjari sur un carpaccio de pêches confites à la vanille et fleurs de lavande d'ici
Glace aux fleurs de saison et miel d'ici -12€

La volupté et la douceur

L'entrée dans le monde des douceurs « *Eveil des sens et souvenirs d'enfance* »

Quelques desserts préparés autour des fruits de saison, confiserie, glace et chocolat – 15€

L'insolite

Fromage « *Dans le respect de la tradition* »

Déclinaison en quatre petites préparations suivant l'inspiration du moment – 12 €

Même si en cuisine comme en amour, on se doit de se laisser aller avec délectation,
Il nous faut prendre le temps d'écouter pour avancer et profiter des touches de bonheur distillées dans notre travail
quotidien. Notre philosophie est de donner l'envie., par des gestes, des goûts, des regards,
des mots et des sons. Ma cuisine se veut comme une aventure, un jeu de piste,
dans le respect de la nature et du produit.