



### **Guide Michelin**

Restaurant *La Distillerie*  
Une étoile depuis 2012



### **Guide Gault-Millau**

Brasserie *Côté Cour* : 15,5/20  
Restaurant *La Distillerie* 18/20



### **Delta D'Or**



Chef de l'année 2010 – Luxembourg  
Meilleur restaurant de légumes 2013  
3<sup>ème</sup> Meilleur restaurant légumes 2019

**FOOD A  
MENTAL**  
RESPECT | INSPIRATION | NATUREL **AMBASSADEUR**

# Brasserie

# Côté Cour



**CHATEAU**  
DE BOURGLINSTER

### **Ouverture des restaurants**

Mercredi : soir  
Jeudi à dimanche : midi **et** soir  
Tel. + 352 78 78 78 – 1

Réservez votre table sur notre site web

## La flore et la faune

~

## Emotions hivernales 2020

## Menu Sonate végétale

### Les entrées

<b>La pomme de terre se décline en gourmandise</b> Bouillon / livèche / herbes à soupe / lentilles beluga	22 €
<b>Le céleri sort de sa boule pour la pomme</b> Sarrasin / condiment acidulé / jus d'écorces	23 €
<b>Tarte de racines tubéreuses</b> Truffes / jus fermenté / riz noir soufflé	28 €

### Les plats

<b>Poireau de pleine terre rôti en croûte de riz</b> Noisette / citron / jus végétal aigre doux	25 €
<b>L'endive déclare sa flamme à la poire</b> Cacao / polenta agrumes / condiment	23 €
<b>Chou farci et laqué aux agrumes</b> Coing / quinoa / jus végétal au quinquina	25 €

### Les desserts

<b>Détente vinicole « Riesling V.T. » de Mathis Bastian</b> Déclinaison des odeurs olfactives en saveur	12 €
<b>Jardin secret</b> Texture de topinambour / praliné / biscuit / noisette torréfiée	12 €
<b>Souvenir d'un goûter d'enfance</b> Gaufrette / moka-cannelle / glace rhum-raisin	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

<b>La pomme de terre se décline en gourmandise</b> Bouillon / livèche / foie gras / lentilles beluga	26 €
<b>Le céleri sort de sa boule pour le boudin noir</b> Sarrasin / pomme / jus d'écorces parfumée	28 €
<b>Tarte de racines tubéreuses</b> Truffes / jus fermenté / riz noir soufflé	28 €

### Les plats

<b>Poireau de pleine terre rôti en croûte de riz</b> Cabillaud à la nacre / noisette / citron / jus végétal	30 €
<b>L'endive déclare sa flamme à la poire</b> Canard rôti / polenta agrumes / cacao / condiment	30 €
<b>Chou farci et laqué aux agrumes</b> Paleron de bœuf luxembourgeois / jus quinquina	30 €

### Les desserts

<b>Détente vinicole « Riesling V.T. » de Mathis Bastian</b> Déclinaison des odeurs olfactives en saveur	12 €
<b>Jardin secret</b> Texture de topinambour / praliné / biscuit / noisette torréfiée	12 €
<b>Souvenir d'un goûter d'enfance</b> Gaufrette / moka-cannelle / glace rhum-raisin	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.