



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^{ème} Meilleur restaurant légumes 2019



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

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

Les plats

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

Les desserts

Détente vinicole « Riesling V.T. » de Mathis Bastian Déclinaison des odeurs olfactives en saveur	12 €
Jardin secret Texture de topinambour / praliné / biscuit / noisette torréfiée	12 €
Souvenir d'un goûter d'enfance 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

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

Les plats

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

Les desserts

Détente vinicole « Riesling V.T. » de Mathis Bastian Déclinaison des odeurs olfactives en saveur	12 €
Jardin secret Texture de topinambour / praliné / biscuit / noisette torréfiée	12 €
Souvenir d'un goûter d'enfance 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.