

La flore et la faune

Signature hivernale 2020

L'hiver des jardins

EN ATTENDANT

Une création légumière

DEGUSTATION

La pomme de terre se décline en gourmandise
Bouillon / livèche / lentilles beluga

Black and white
Tarte de racines tubéreuses / truffes / jus fermenté

La création légumière du moment
Fruit / tonka / citron vert

Le céleri sort de sa boule pour la pomme
Sarrasin / condiment acidulé / jus d'écorces parfumé

La famille c'est chou
Chou farci et laqué aux agrumes / coing / quinoa / jus végétal au quinquina

Détente vinicole « Riesling Vendanges Tardives » de chez Mathis Bastian
Déclinaison des odeurs olfactives en saveur

Jardin secret
Texture de topinambour / praliné / biscuit / noisette torréfiée

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

DEGUSTATION

La pomme de terre se décline en gourmandise

Bouillon / livèche / Royal Belgium Caviar

Black and white

Dos de cabillaud cuit à la nacre / racines tubéreuses / truffes / jus fermenté

La création légumière du moment

Fruit / tonka / citron vert

Le céleri sort de sa boule pour la pomme et le boudin noir

Sarrasin / condiment acidulé / jus d'écorces parfumé

La famille c'est chou

Veau du pays rôti au sapin et laqué aux agrumes / chou farci et coing / quinoa / jus végétal au quinquina

Détente vinicole « Riesling Vendanges Tardives » de chez Mathis Bastian

Déclinaison des odeurs olfactives en saveur

Jardin secret

Texture de topinambour / praliné / biscuit / noisette torréfiée

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 €