



Guide Michelin

Restaurant *La Distillerie*

Une étoile depuis 2012



Guide Gault-Millau

Brasserie *Côté Cour* : 15,5/20

Restaurant *La Distillerie* 18/20



Chef de l'année 2010 – Luxembourg

Meilleur restaurant de légumes 2013

3^{ème} Meilleur restaurant légumes 2019

FOOD 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



COMPOSITION VEGETALE

ENTREES



BETTERAVE ROUGE

Esprit sushi – Lait de riz fermenté - Prunes - Amarante -
Huile solarisée aux fleurs **20 €**



LES TOMATES JAUNES « ANANAS »

Capucine - Eau de fleurs - Basilic - Poire **20 €**



FENOUIL - OIGNONS - MUSCAT

Jus d'herbes anisées – Œillet d'inde **20 €**

PLATS



COURGETTE GRILEE AUX FLEURS SAUVAGES

Jus fermenté à la lavande - Pêche de vigne - Condiment **23 €**



BALADE DANS LES CHAMPS

Arancini - Maïs - Tournesol - Basilic - Ketchup de fleurs **23 €**



CAROTTE « POURPRE » - SAUCE APICIUS

Gnocchi - Fruits noirs - Noisette - Condiment **23 €**

DESSERTS



PANNACOTTA VEGETALE D'ÉTÉ

Chocolat blanc - Mirabelle - Citron - Oxalis **12 €**



DETENTE PARFUMEE « BELLA » DE NINA RICCI

Pomme verte - Rhubarbe - Citron - Vanille **12 €**



BIENTÔT L'AUTOMNE EN FÔRET

Baies - Sapin - Noix - Feuilles **12 €**

Menu « Sonate » 3 services

50 €

Menu Lunch Entrée/Plat (pas le dimanche) **40 €**

Menu Lunch Plat/Dessert (pas le dimanche) **30 €**

MENU PETIT GOURMET

Plat & Dessert au choix -1/2 portion

20 €



COMPOSITION FLORE ET FAUNE

ENTREES



BETTERAVE ROUGE – MAQUEREAU

Esprit sushi - Lait de riz fermenté - Prunes - Amarante -
Huile solarisée aux fleurs **25 €**



LES TOMATES JAUNES « ANANAS »

Capucine - Eau de fleurs - Basilic - Poire **20 €**



FENOUIL - OIGNONS - MUSCAT - FOIE GRAS

Jus d'herbes anisées – Œillet d'inde **27 €**

PLATS



TRUITE DE CHEZ MATHONET

Légume du jour - Jus fermenté - Pêche de vigne **30 €**



COQ DES PRES - ARANCINI

Maïs - Tournesol - Basilic - Ketchup de fleurs **28 €**



PALERON DE BŒUF LUXEMBOURGEOIS

Gnocchi - Fruits noirs - Noisette - Sauce Apicius **30 €**

DESSERTS



PANNACOTTA VEGETALE D'ÉTÉ

Chocolat blanc - Mirabelle - Citron - Oxalis **12 €**



DETENTE PARFUMEE « BELLA » DE NINA RICCI

Pomme verte - Rhubarbe - Citron - Vanille **12 €**



BIENTÔT L'AUTOMNE EN FÔRET

Baies - Sapin - Noix - Feuilles **12 €**

Menu « Sonate » 3 services

60 €

Menu Lunch Entrée/Plat (pas le dimanche) **50 €**

Menu Lunch Plat/Dessert (pas le dimanche) **35 €**

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.*