

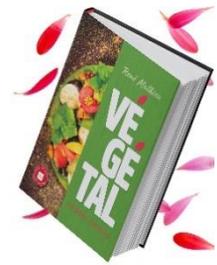


Guide Michelin



Guide Gault-Millau

Brasserie Côté Cour : 15,5/20



www.myroots.lu

Restaurant Côté Cour



CHATEAU
DE BOURGLINSTER

Ouverture du restaurant

Mercredi soir

Jeudi à samedi : midi **et** soir

Dimanche : Midi et soir 1 week-end 2

Tel. + 352 78 78 78 – 1

Réservez votre table sur notre site web

www.bourglinster.lu

Lorsque vous laissez la nature suivre son cours, de belles choses peuvent se produire. C'est pourquoi nous suivons les saisons. De jour en jour, de semaine en semaine. Nous cuisinons pour rendre le monde meilleur, pour notre santé et protéger les futures générations. Cela signifie comprendre les lois de la nature et vivre une vie selon la sagesse souvent oubliée de nos grands-parents.

Vous trouverez ici toutes les informations concernant votre repas
Philosophie, plantes, herbes et légumes utilisés dans votre menu



COMPOSITION VEGETALE

65 euros

LES SNACKS

HERBES SAUVAGES

Crackers au charbon - Tempura d'armoise -
Pesto d'herbes sauvages

EAU SAUVAGE

Fleurs et feuilles printanières en infusion

PRELUDE

ORTIES

Chlorophylle - Bourgeons - Graines -
Huile solarisée forsythia

DEGUSTATION

ASPERGES - HUILE NOIRE - AIL DES OURS

Champignon du moment - Herbes du moment - Jus végétal

FENOUIL - VOILE DE RIZ

Noisettes - Citron - Jus conjugué - Fleurs blanches

CHOCOLAT - HERBES - FLEUR

Miel - Granité - Infusion

FLEUR BLEU

Violette glacée - Cristalline - Compote de fraises

DECLINAISON DE DOUCEURS

Parfums de notre environnement

MENU PETIT GOURMET

20 €

COMPOSITION FLORE ET FAUNE

75 euros

LES SNACKS

HERBES SAUVAGES

Crackers au charbon - Tempura d'armoise -
Pesto d'herbes sauvages

EAU SAUVAGE

Fleurs et feuilles printanières en infusion

PRELUDE

ORTIES

Chlorophylle - Bourgeons - Graines -
Huile solarisée forsythia

DEGUSTATION

ASPERGES - HUILE NOIRE - ŒUF DE FERME

Champignon du moment - Herbes du moment - Jus végétal

FENOUIL - POISSON DE LA MER DU NORD

Noisettes - Citron - Jus conjugué - Fleurs blanches

CHOCOLAT - HERBES - FLEUR

Miel - Granité - Infusion

FLEUR BLEU

Violette glacée - Cristalline - Compote de fraises

DECLINAISON DE DOUCEURS

Parfums de notre environnement

Sélection sommelier

10.00 €/verre