



## NATURALITE PRINTANIERE

C'est au grès des saisons que se dessinent nos créations...

Mon équipe et moi-même sommes très heureux de vous présenter notre nouvelle inspiration hivernale : Une épopée qui mêle références cosmologiques, univers mystique et humanité. Une expérience sensorielle et gustative à travers les origines du temps et de nous-mêmes.

## L'EXPERIENCE VEGETALE DU MOMENT

### CHLOROPHYLLE

Herbes et fleurs sauvages - Févettes - Bourgeons - Macération d'huile alliagée

### DENTELLE VEGETALE

Fenouil - Oignons caramélisés - Fleur du moment - Condiment griottes - Jus d'herbes anisées

### SAISONNALITE

Asperges - Pommade végétale - Rhubarbe - Oseille - Sarasin - Fleur blanche

### LES PANIERS DE SANDRINE

Confiture - Bourgeons d'épicéa - Jus végétal réduit aux herbes citronnées

### LEGUME MATURE

Carotte maturée et saumurée - Quinoa soufflé - Jus et pigment végétal

### LES DESSERTS DE LUCIE

Souvenirs d'enfance - Violette - Cristalline - Consommé de fraises

### BUTINEMENT PRINTANIER

Miel - Fleur - Poudre végétal à la rose - Infusion menthe et chocolat - Mélisse

### DECLINAISON DE DOUCEURS

Parfums de notre environnement - Fruits - Légumes - Fleurs

*Sélection de vins (5 verres) : 75 €*

*Sélection sans alcool « Histoire d'Ô » (5 verres) : 40 €*

*Menu servi midi et soir : 175 €*

*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.*