

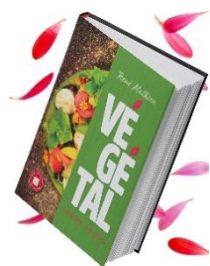


Guide Michelin



Guide Gault-Millau

Brasserie Côté Cour : 15,5/20



www.myroots.lu

Restaurant Côté Cour



CHATEAU
DE BOURGLINSTER

Ouverture du restaurant

Mercredi à samedi : midi **et** soir

Dimanche : Midi et soir 1 week-end sur 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.
Il semble qu'il devienne plus difficile de
ressentir la relation que notre nourriture
entretient avec le temps.
Nous avons de moins en moins de temps à
consacrer à notre alimentation, et encore
moins à l'apprécier.

Chacun a sa propre opinion. Avec des
producteurs locaux et des produits de notre
environnement. Nous souhaitons que cette
expérience végétale vous permette de vous
dire "Peut-être devrions-nous essayer de
changer notre façon de manger..."



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

COMPOSITION VEGETALE

65 euros

LES SNACKS

FEUILLES CROQUANTES AUX CHAMPIGNONS

EAU DE PRUNES EPICEES

PRELUDE

BETTERAVE CRAPAUDINE

Esprit sushi - Raisin - Lait végétal - Raifort - Amarante

DEGUSTATION

LEGUME & FLEUR

Chou-fleur comme un risotto - Crumble
Noisettes - Immortelle

LES NUANCES DE JAUNE

Butternut - Jus fermenté - Châtaignes éclatées
Biscuit aux graines de tournesol

DESSERT

COULEUR LOCALE

Le miel de Max - Chocolat - Mûres - Agastache
Thé aux fruits des bois

BALADE AUTOMNALE

Mille-feuille aux pommes - Sorbet au pin Douglas
Caramel beurre salé

DOUCEURS

Chocolat et confiseries

MENU PETIT GOURMET

20€

COMPOSITION FLORE ET FAUNE

75 euros

LES SNACKS

FEUILLES CROQUANTES AUX CHAMPIGNONS

EAU DE PRUNES EPICEES

PRELUDE

BETTERAVE CRAPAUDINE

Esprit sushi - Raisin - Lait végétal - Raifort - Amarante

DEGUSTATION

SAUMON LABEL ROUGE

Dés de saumon saumuré et fumé à la bruyère
Chou-fleur comme un risotto
Noisettes - Immortelle

LONGE DE VEAU AUX HERBES

Butternut - Jus fermenté - Châtaignes éclatées
Jus végétal aux herbes

DESSERT

COULEUR LOCALE

Le miel de Max - Chocolat - Mûres - Agastache
Thé aux fruits des bois

BALADE AUTOMNALE

Mille-feuille aux pommes - Sorbet au pin Douglas
Caramel beurre salé

DOUCEURS

Chocolat et confiseries

Sélection sommelier

10.00€/verre