

Menu Dégustation

*Le Menu est servi pour l'ensemble de la table &
Dans son intégralité*

ODE À LA TOMATE & À LA LAVANDE

Tomate rôtie - Chlorophylle de basilic

DEUXIÈME EXPRESSION DE LA TOMATE

Sorbet tomate - vinaigre balsamique vieilli

UN ÉTÉ EN GRÈCE

*Tartare de bœuf coupé au couteau - Féta
vinaigrette de salade grecque
Tuile de pain au levain*

MER & SEL MARIN

*Sériole légèrement marinée - Ananas
Gaspacho de melon - Poivre de Madagascar*

FENOUIL & CERISES AU BORD DE MER

Turbot - Fenouil grillé - Cerise - Jus anisé

SOUVENIR D'ENFANCE

*Parfait glacé au yuzu - Matcha - Sésame noir
Barbe à papa*

Menu 105€

Avec accord Mets & Vins 165€

Menu petit gourmet

*Filet de Bœuf
Croquettes de pommes de terre
25€*



Dans un lieu façonné par l'histoire, une expérience culinaire contemporaine prend vie.

Nous prenons la tradition et la réinterprétons à travers un objectif moderne et créatif.

En travaillant avec des ingrédients bruts exceptionnels provenant du monde entier, nous créons une fusion de saveurs qui reflète l'esprit multiculturel du Luxembourg, un pays où plus de 170 nationalités se côtoient.

Ici, la gastronomie devient un point de rencontre des cultures.

Chaque plat raconte une histoire.

Chaque expérience vous fait sentir comme à la maison.

Notre maison est la vôtre.

Ouverture du restaurant

Mercredi à samedi : le soir uniquement

Dimanche : à midi uniquement

Tel. + 352 78 78 78 – 1

Réservez votre table sur notre site web

www.bourglinster.lu

Nos entrées

PARFUM D'ITALIE

*Calamars - Basilic - Parmesan
Pignons de pin
33€*

UN GOÛT DE GRÈCE

*Tartare de bœuf coupé au couteau - Féta
Vinaigrette de salade grecque
Tuile de pain au levain
30€*

MELON & SEL MARIN

*Séριοle légèrement marinée - Ananas
Gaspacho de melon - Poivre de Madagascar
36€*

ODE À LA TOMATE & À LA LAVANDE

*Tomate rôtie - Chlorophylle de basilic
Sorbet tomate
27€*

MÉDITERRANÉE MARINE

*Carpaccio de crevettes rouges - Wakamé
Huile de verveine - Algues croustillantes
Anguille fumée
33€*

Nos plats

BRAISE & OIGNON

*Filet de bœuf - Purée d'oignons
Oignon croustillant - Jus au thym
44€*

LE PORC Á L'OMBRE DE L'AUBERGINE

*Porc ibérique - Aubergine façon « parmigiana »
Jus d'abricot
46€*

TERRE & CIEL

*Caille - Purée de maïs fumé - Polenta
Popcorn - Jus d'ail noir
37€*

FENOUIL & CERISES AU BORD DE MER

*Turbot - Fenouil grillé
Cerise - Jus anisé
47€*

JARDIN APRÈS LA CHALEUR

*Aubergine - Miso - Mirin - Scamorza fumée
Tomate - Encre de seiche
35€*