

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*

MAÏS

*Polenta - Purée de maïs fumé
Ail noir - Popcorn*

FENOUIL & CERISES

Fenouil grillé - Cerise - Jus anisé

JARDIN APRÈS LA CHALEUR

*Aubergine - Miso - Prune - Scamorza fumée
Noisettes grillées - Jus de prune*

SOUVENIR D'ENFANCE

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

Menu 90€

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

*Sépiole 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 À 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 - Prune - Scamorza fumée
Noisettes grillées - Jus de prune
35€*