



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.

Nos entrées

COULEURS DE L'AUTOMNE

*Butternut - Bacon fumé
Sirop miel & marron
28€*

MARRÉE DORÉE

*Cabillaud - Chou-fleur
Hollandaise au curry
33€*

PARFUM DES EPICES

*Canard - Pecorino - Sorbet au cornichon
36€*

SOUVENIR CHALEUREUX

*Tartare de bœuf - Espuma de citron à l'œuf
Jaune d'œuf salé
30€*

HARMONIE DES CONTRASTES

*Foie gras - Caramel au beurre
Pickles de pomme
34€*

Nos plats

TERRE & MER

*Filet de bœuf - Betteraves - Mûres
Sauce au poivre et homard
44€*

SYMPHONIE DE LA FORÊT

*Pintade - Champignons - Jus de foie gras
Beurre blanc au vin Assyrτικο
46€*

NOTES DE CITRON

*Agneau - Céleri - Poireau - Sauce aux agrumes
45€*

BRAISE RUBIS

*Rouget - Topinambour
Raisin de Corinthe - Sauce Savoro
43€*

APRÈS LA PLUIE

*Chou - Pecorino - Truffe fraîche
Noisette
37€*

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

Menu Dégustation

COULEURS DE L'AUTOMNE

*Courge butternut - Bacon fumé
Sirop miel & marron*

MARRÉE DORÉE

*Cabillaud - Chou-fleur
Hollandaise au curry*

HARMONIE DES CONTRASTES

*Foie gras - Caramel au beurre
Pickle de pomme*

SYMPHONIE DE LA FORÊT

*Pintade - Champignons - Jus de foie gras
Beurre blanc au vin Assyrtiko*

BRISE SALÉE

Glace aux câpres - Crumble de pistaches

MURMURES DE LA FÔRET

*Paris-Brest aux noisettes - Chocolat au lait
Champignons & truffes noires*

Menu 115€

Avec accord Mets & Vins 175€

Avec accord Mets & Mocktails 165€

Menu Dégustation végétarien

COULEURS DE L'AUTOMNE

*Butternut - Sirop miel & marron
Sauce butternut*

JARDIN DORÉ

*Chou-fleur - Citron caramélisé
Hollandaise au curry*

RACINES

*Betterave - Fromage de chèvre - Mûres
Sarrasin*

APRÈS LA PLUIE

Chou - Pecorino - Truffe noire - Noisettes

BRISE SALÉE

Glace aux câpres - Crumble de pistache

DOUX REVEIL

*Semifreddo de topinambour rôti
Café - Miel d'épicéa de Hosingen*

Menu 105€

Avec accord Mets & Vins 165€

Avec accord Mets & Mocktails 155€

Menu petit gourmet

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

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