



NATURALITE DE FIN D'ETE

Jour après jour au fil des saisons, la nature a ses caprices.

Nous devons nous adapter à cette irrégularité naturelle en imaginant nos menus.

La planète a mal à son climat, face à cela, le cuisinier se doit d'être conscient et acteur dans la réduction de son empreinte écologique. Notre travail porte la parole de notre engagement.

COMPOSITION VEGETALE DU MOMENT



BETTERAVE ROUGE / Esprit sushi - Lait fermenté - Prunes - Amarante -
Huile solarisée aux fleurs - Racine de berce



LES TOMATES JAUNES « ANANAS » / Capucine - Eau jaune - Poire - Basilic



CUEILLETTE EN FÔRET



COURGETTE GRILEE AUX FLEURS SAUVAGES / Jus fermenté à la lavande - Pêche
De vigne - Condiment



FENOUIL - OIGNONS - MUSCAT / Jus d'herbes anisées - Fleurs



BALADE DANS NOTRE ENVIRONNEMENT



CARROTE « POURPRE » / Gnocchi - Fruits noirs - Noisette - Sauce Apicius



DEBUT D'AUTOMNE EN FÔRET / Baies - Sapin - Noix - Feuilles



DETENTE PARFUMEE « BELLA » DE NINA RICCI / Pomme verte - Rhubarbe -
Citron - Vanille

Menu : 120 €

Sélection de vins de notre sommelier (5 verres) : 62,50 €

Composition flore et faune à la demande : 150 €

Uniquement « menu détente » le midi en 5 services : 85 €

*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.*