



Guide Michelin

Restaurant *La Distillerie*

Une étoile depuis 2012



Guide Gault-Millau

Brasserie *Côté Cour* : 15,5/20

Restaurant *La Distillerie* 18/20



Chef de l'année 2010 – Luxembourg

Meilleur restaurant de légumes 2013

3^{ème} Meilleur restaurant légumes 2019

FOOD MENTAL
RESPECT | INSPIRATION | NATUREL AMBASSADEUR

Brasserie
Côté Cour



CHATEAU
DE BOURGLINSTER

Ouverture des restaurants

Mercredi : soir

Jeudi à dimanche : midi **et** soir

Tel. + 352 78 78 78 – 1


Réservez votre table sur notre site web




COMPOSITION VEGETALE


ENTREES


 BISCUIT POIS CHICHE - FEUILLE D'AUTOMNE
Jus à la cataire - Huile noire - Noisettes torréfiées **20 €**

 CHOU FLEUR RISOTTO
Tomates fermentées - Crumble - Basilic - Pommade **20 €**

 CREATION LEGUMIERE DU JOUR
Poire - Noix - Jus à la sauge **20 €**


PLATS


 LES NUANCES DE JAUNE
Courge - Potiron - Jus fermenté **23 €**


 SENTIMENT D'AUTOMNE
Chou rouge - Coing - Fruits noirs - Jus de feuilles **23 €**

 CUEILLETTE SAUVAGE
Champignons - Raisins - Baies - Orties **23 €**

DESSERTS

 PANNA COTTA VEGETALE D'AUTOMNE
Chocolat Blanc - Prunes - Miel **12 €**

 DETENTE PARFUMEE « BELLA » DE NINA RICCI
Pomme verte - Rhubarbe - Citron - Vanille **12 €**

 L'AUTOMNE EN FORÊT
Baies - Sapin - Noix - Feuilles **12 €**

Menu « Sonate » 3 services **50 €**
Menu Lunch Entrée/Plat (pas le dimanche) **40 €**
Menu Lunch Plat/Dessert (pas le dimanche) **30 €**

MENU PETIT GOURMET


Plat & Dessert au choix -1/2 portion **20 €**




COMPOSITION FLORE ET FAUNE


ENTREES


 BISCUIT AUX FEUILLES D'AUTOMNE - ESCARGOT
Jus à la cataire - Huile noire - Noisettes torréfiées **25 €**


 CHOU FLEUR RISOTTO - SAINT JACQUES RÔTIES
Tomates fermentées - Crumble - Basilic - Pommade **27 €**

 CREATION LEGUMIERE DU JOUR - FOIE GRAS
Poire - Noix - Jus à la sauge **27 €**


PLATS


 LES NUANCES DE JAUNE - TRUITE DE MATHONET
Courge - Potiron - Jus fermenté **30 €**


 SENTIMENT D'AUTOMNE - CARRE DE BICHE
Chou rouge - Coing - Fruits noirs - Jus de feuilles **28 €**

 CUEILLETTE SAUVAGE - PALERON DE BŒUF
Champignons - Raisins - Baies - Orties **30 €**

DESSERTS

 PANNA COTTA VEGETALE D'AUTOMNE
Chocolat blanc - Prunes - Miel **12 €**

 DETENTE PARFUMEE « BELLA » DE NINA RICCI
Pomme verte - Rhubarbe - Citron - Vanille **12 €**

 L'AUTOMNE EN FÔRET
Baies - Sapin - Noix - Feuilles **12 €**

Menu « Sonate » 3 services **60 €**
Menu Lunch Entrée/Plat (pas le dimanche) **50 €**
Menu Lunch Plat/Dessert (pas le dimanche) **35 €**

Sélection sommelier **7.50€/verre**

*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 une intolérance.*