












## NATURALITE AUTOMNALE

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

-  POIS CHICHE ET FEUILLE D'AUTOMNE / Cataire - Huile noire - Noisettes torréfiées
-  LES NUANCES DE JAUNE / Courge - Potiron - Jus fermenté - Marron
-  CUEILLETTE SAUVAGE DANS NOTRE ENVIRONNEMENT
-  CHOU FLEUR / Crumble - Pommade aux écorces - Graines de chénopode
-  CREATION LEGUMIERE DU JOUR / Poire - Noix - Jus à la sauge
-  BALADE D'AUTOMNE EN FORÊT
-  SENTIMENT D'AUTOMNE / Chou rouge - Coing - Baies - Fleurs de Bruyère
-  L'AUTOMNE EN FORÊT / Baies - Sapin - Champignons - Feuilles
-  « BELLA » DE NINA RICCI / Pomme verte - Rhubarbe - Agrumes

Menu : 120,00 €

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

Uniquement « menu détente » le midi en 5 services : 85,00 €

*Du jeudi au samedi inclus*

*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.*