












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

-  CRAPAUDINE ET POIS CHICHE AU FEU DE BOIS / Citron - Noisette – Raifort
Huile sanguine
-  LES NUANCES DE JAUNE / Butternut – Jus fermenté - Marron
-  JARDIN SECRET / Pomme - Céleri - Sirop de pin douglas - Feuilles de houx
-  CHOU FLEUR JUSTE RÔTI / Crumble - Pommade aux écorces de bouleau
-  CREATION DU MOMENT / Salsifis - Poire - Noix - Champignons - Jus à la sauge
-  LEGUME OUBLIE / Cardon - Truffe - Raisin
-  SENTIMENT D'AUTOMNE / Chou rouge - Coing - Baies - Fruits noirs - Jus aux
Fleurs de Bruyère
-  L'AUTOMNE EN FORÊT / Chocolat - Genièvre - Glace au bois fumé
-  « BELLA » DE NINA RICCI / Pomme verte - Aspérule

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.*