



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

55 euros

LES SNACKS

LES TOMATES D'AMOUR DE SANDRINE
Graines - Fleurs - Herbes

EAU SAUVAGE A SIROTTER
Eau de tomate aux baies de sureau

PRELUDE

LA CUEILLETTE SAUVAGE
En tempura suivant la récolte et la météo
Crème de noix fermentée - Champignons - Fleurs

DEGUSTATION

NUANCES DE JAUNE
Légume jaune - Graines de millet - Pêche - Huile solarisée
immortelle - Lait végétal à l'anthémis

JARDIN D'ETE
Courgette grillée au feu de bois - Abricot - Jus fermenté à la
lavande - Condiment

GOURMANDISE
Un chocolat - Une fleur - Un bonbon
Les saveurs d'une plante de notre environnement

ODE A L'AMOUR
Détente parfumée « Izia » de Sisley
Rose - Cassis - Menthe patchouli - Vanille - Agrumes

DOUCEUR
Chocolat et confiseries

MENU PETIT GOURMET

Plat & Dessert en 1/2 portion **20 €**



COMPOSITION FLORE ET FAUNE

65 euros

LES SNACKS

LES TOMATES D'AMOUR DE SANDRINE
Graines - Fleurs - Herbes

EAU SAUVAGE A SIROTTER
Eau de tomate aux baies de sureau

PRELUDE

LA CUEILLETTE SAUVAGE
En tempura suivant la récolte et la météo
Crème de noix fermentée - Champignons - Fleurs

DEGUSTATION

LA TRUITE DE MATHONET FUMEE PAR NOS SOINS
Légume jaune - Graines de millet - Pêche - Huile solarisée
immortelle - Lait végétal à l'anthémis

PALERON DE BŒUF LUXEMBOURGEOIS MATURE
Courgette grillée au feu de bois - Abricot - Jus fermenté à la
lavande - Condiment

GOURMANDISE
Un chocolat - Une fleur - Un bonbon
Les saveurs d'une plante de notre environnement

ODE A L'AMOUR
Détente parfumée « Izia » de Sisley
Rose - Cassis - Menthe patchouli - Vanille - Agrumes

DOUCEUR
Chocolat et confiseries

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.*