



NATURALITE ESTIVALE

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.

L'EXPERIENCE VEGETALE DU MOMENT

-  NUANCES DE JAUNE / Légume jaune - Millet - Pêche - Huile solarisée immortelle - Lait végétal à l'anthémis
-  SAVEURS ANISEES / Fenouil - Oignons - Cerises - Fleurs - Bouillon conjugué
-  CUEILLETTE SAUVAGE / Suivant la récolte et la météo - Crème de noix fermentée
-  SIGNATURE VEGETALE / Navet blanc cuit en croûte de thym citronné - Pomme confite - Jus pin douglas
-  JARDIN D'ETE / Courgette grillée au feu de bois - Abricot - Jus fermenté à la Lavande - Condiment
-  GOURMANDISE / Un chocolat - Une fleur - Un bonbon
-  DETENTE PARFUMEE « EAU DE CAMPAGNE » DE SISLEY / Les odeurs d'un parfum en saveurs
-  DOUCEUR / Fleurs - Fruits - Herbes - Légumes

Sélection de vins de notre sommelier (4 verres) : 62,50 €

Menu servi midi et soir : 125 €

*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.*