











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 MAUVE / Betterave crapaudine - Mauve - Prune - Esprit sushi - Lait fermenté - Huile solarisée - Racine de berce
-  LA TOMATE DE SANDRINE / Bégonia - Condiment - Herbes - Eau de sureau - La Cerise craque pour les fleurs
-  CUEILLETTE SAUVAGE / Suivant la récolte et la météo - Crème de gland de chêne fermentée
-  JARDIN D'ETE / Courgette grillée au feu de bois - Fleur poivrée - Pêche de vigne - Jus fermenté citron et basilic - Capucine
-  SIGNATURE VEGETALE / Champignons cuits en croûte - Poire - Noisette - Jus parfumé aux fleurs de Bruyère
-  GOURMANDISE / Un chocolat - Un fruit - Une fleur - L'infusion d'une plante
-  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.*