



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.

L'EXPERIENCE VEGETALE DU MOMENT



LA TERRE / Betterave crapaudine - Amarante - Prunes - Huile sanguine - Lait végétal



LEGUMES - FLEURS / Chou-fleur - Crumble - Jus acidulé - Ecorces de bouleau - Immortelle



CUEILLETTE SAUVAGE / Feuilles - Glands de chêne fermentés - Truffe



LES NUANCES DE JAUNE / Butternut - Jus fermenté - Racines parfumées - Châtaignes éclatées



SENTIMENT D'AUTOMNE / Chou rouge - Coing - Baies - Jus aux fleurs de Bruyère - Mauve sylvestre



LA FORÊT / Chocolat - Genièvre - Tilleul - Glace au bois de hêtre fumé



DETENTE PARFUMEE « SOIR DE LUNE » DE SISLEY / Miel - Patchouli - Rose - Mandarine



DOUCEUR / Fleurs - Fruits - Herbes - Légumes

Sélection de vins de notre sommelier (4 verres) : 65 €

Sélection sans alcool « Les Eaux d'Archibald » (5 verres) : 40 €

Menu servi midi et soir : 145 €

*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.