



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
1er Meilleur restaurant légumes 2020 et 2021

Restaurant 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

LE CHICON

Ketchup de patate douce - Chou rouge confit

LE PIN DOUGLAS

Eau à boire à la verveine

PRELUDE

BETTERAVE CRAPAUDINE

A la braise - Aquafaba - Berce - Huile égopode

DEGUSTATION

LEGUMES - FLEURS

Chou-fleur risotto - Crumble - Châtaigne fumée

BAIES - CHOU ROUGE

Pomme du pays rôtie - Jus aux fleurs de bruyère -
Fruits noirs

LA FORÊT

Chocolat - Genièvre - Tilleul - Glace au bois de hêtre fumée

DÉTENTE PARFUMÉE

« Soir de lune » de Sisley

Miel - Patchouli - Jasmin - Rose - Mandarine

DOUCEUR

Chocolat et confiseries

MENU PETIT GOURMET

Plat & Dessert en 1/2 portion

20 €



COMPOSITION FLORE ET FAUNE

65 euros

LES SNACKS

LE CHICON

Ketchup de patate douce - Chou rouge confit

LE PIN DOUGLAS

Eau à boire à la verveine

PRELUDE

BETTERAVE CRAPAUDINE

A la braise - Aquafaba - Berce - Huile égopode

DEGUSTATION

SAINT-JACQUES

Chou-fleur risotto - Crumble - Châtaigne fumée

GIBIER

Chou rouge - Baies - Jus aux fleurs de bruyère -
Pomme - Fruits noirs

LA FORÊT

Chocolat - Genièvre - Tilleul - Glace au bois de hêtre fumée

DÉTENTE PARFUMÉE

« Soir de lune » de Sisley

Miel - Patchouli - Jasmin - Rose - Mandarine

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.*