



## 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 / Racines d'automne - Huile solarisée - Amarante - Lait végétal fermenté - Graines soufflées



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



CUEILLETTE SAUVAGE / Foccacia - Glands de chêne fermentés - Chanterelle de Julien



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



SENTIMENT D'AUTOMNE / Chou rouge - Coing - Baies - Jus aux fleurs de Bruyère - Patate douce de Sandrine



LA FORÊT / Chocolat - Genièvre - Tilleul - Truffes



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.*