











NATURALITE HIVERNALE

C'est au grès des saisons que se dessinent nos créations...

Mon équipe et moi-même sommes très heureux de vous présenter notre nouvelle inspiration hivernale : Une épopée qui mêle références cosmologiques, univers mystique et humanité. Une expérience sensorielle et gustative à travers les origines du temps et de nous-mêmes.

L'EXPERIENCE VEGETALE DU MOMENT

-  RACINES TUBEREUSES / Persil - Cerfeuil - Dahlia - Graines de curieux - Huile de Colza torréfiée
-  TERRE NOURRICIERE / Pomme de terre aux truffes - Jus fermenté d'épluchures - Huile des braises
-  LES OIGNONS / Tarte - Condiment - Racines de moutarde - Lait végétal soufflé à La benoite
-  LEGUMES D'HIVER / Choux fermenté - Pomme - Radis noir - Pommade à l'aspérule
-  RACINES DE PLEINE TERRE / Endive - Poire - Chicorée - Jus polypode - Patate douce aux baies de genièvre
-  LE BOIS / Saveurs inattendues – Jus chocola'thé aux baies de la forêt
-  LE SAPIN / Pin Douglas - Pignon de pin - Pomme verte - Jus d'épinette
-  DOUCEUR / Les inspirations de Judith

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.*