



NATURALITE PRINTANIERE

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



LE REVEIL DE DAME NATURE / Chlorophylle - Jeunes pousses - Graines de lin - Macération d'huile de jeunes feuilles



APERGES DE LUC HOFFMANN / Pommade blanche à l'aspérule - Rhubarbe - Sarrasin - Oseille



CUEILLETTE EN FORÊT / Feuille - Fleur - Aromate - Tournesol fermenté - Morilles



DENTELLE VEGETALE / Fenouil laqué - Jus aux herbes anisées - Fleur de sakura



LEGUME MATURE EN TERRE / Carotte confite - Tilleul - Pomme de terre - Pesto sauvage au grill



LA SENSUALITE DE NOTRE ENVIRONNEMENT / Patchouli - Crocus - Poudre glacée au quinoa - Chocola-thé aux merises



L'INSOLENCE DES FLEURS / Les saveurs d'une fleur au printemps



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.*