



NATURALITE ESTIVALE

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 estivale : 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

- 🌹 PLENITUDE / Légumes verts - Jus fermenté - Macération fruits rouges - Pimenthol
- 🌹 TOMATE / Grillée - Eau jaune - Capucine glacée - Baies - Graines torrifiées
- 🌹 CUEILLETTE SAUVAGE/ Fleur - Feuilles et tiges - Tournesol fermenté - Condiments
- 🌹 LE PANIER DE SANDRINE / Courgette rôtie à la braise - Abricot - Basilic - Pommade végétale à la lavande - Focaccia
- 🌹 ARTICHAUT / Girolles - Texture de riz noir - Crème de cardon
- 🌹 CUEILLETTE SENSUELLE / Glace enivrante - Parfum de notre environnement - Croustillant et fruits des bois
- 🌹 FLEUR BLEUE / Fruits sauvages comme une tarte - Odeur subtile de la forêt
- 🌹 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.*