



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 à samedi : midi **et** soir

Dimanche : Midi

Tel. + 352 78 78 78 – 1

Réservez votre table sur notre site web

www.bourglinster.lu



COMPOSITION VEGETALE

59 euros

LES SNACKS

TARTELETTE
Potiron fumé

EAU INFUSEE
Coing et romarin

PRELUDE

LA CUEILLETTE DE JULIEN
Feuilles sauvages - Gland de chêne - Truffes
luxembourgeoises - Chlorophylle - Egopode

DEGUSTATION

LEGUMES ET FLEURS
Chou-fleur risotto - Crumble - Noisette - Immortelle -
Dernières tomates saumurées

LES NUANCES DE JAUNE
Butternut - Jus fermenté - Racines de géranium -
Châtaignes éclatées

L'ARGOUSIER
Glace au miel de fleurs anisées - Baies d'argousier au sirop -
Meringue aux épices

CHOCOLAT SOUFFLE
Crème légère au patchouli

DOUCEUR
Confiserie

MENU PETIT GOURMET

Plat & Dessert en 1/2 portion



COMPOSITION FLORE ET FAUNE

69 euros

LES SNACKS

TARTELETTE
Potiron fumé

EAU INFUSEE
Coing et romarin

PRELUDE

LA CUEILLETTE DE JULIEN
Feuilles sauvages - Gland de chêne - Truffes
luxembourgeoises - Chlorophylle - Egopode

DEGUSTATION

POULPE CAMELISE
Chou-fleur risotto - Crumble - Noisette - Immortelle -
Dernières tomates saumurées

POITRINE DE COCHON LUXEMBOURGEOIS
Butternut - Jus fermenté - Racines de géranium -
Châtaignes éclatées

L'ARGOUSIER
Glace au miel de fleurs anisées - Baies d'argousier au sirop -
Meringue aux épices

CHOCOLAT SOUFFLE
Crème légère au patchouli

DOUCEUR
Confiserie

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.*