










## NATURALITE AUTOMNALE

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

-  LA TERRE / Betterave crapaudine - Esprit sushi - Prunes - Lait végétal fermenté - Alliaire - Amarante - Cosmos
-  JARDIN SECRET / Chou-fleur - Crumble - Immortelle - Pommade végétale - Ecorces de bouleau et patchouli
-  NUANCES DE JAUNE / Butternut laqué - Châtaigne fumée au cèdre - Jus fermenté - Racines de géranium  
Maïs grillé au barbecue - texture et condiment - Basilic parfumé - Raisin muscat - Fleur d'automne
-  SENTIMENT D'AUTOMNE / Chou rouge - Pomme - Fruits noirs - Mauve sylvestre - Jus épicé aux fleurs de bruyère
-  BALADE EN FORÊT / Feuilles d'automne - Un chocolat - Un fruit - Une fleur
-  COULEUR LOCAL / Le miel de Max et l'argousier – Glace au miel – Fleur anisée – Baies au sirop - Meringue aux épices
-  DOUCEUR / Confiserie autour du chocolat - Fruits et herbes

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.*