



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



JARDIN SECRET / Légumes tubéreux - Racines - Noisettes - Condiments - Jus réduit - Lait végétal au céleri



NUANCES DE NOIR / Pommes de terre - Truffes - Epluchures - Jus d'oignons - Barbecue - Huile des braises



ALCHIMIE VEGETALE / Chicon - Poire - Polypode - Chicorée - Bruyère - Pommade végétale aux saveurs envoûtantes



CUISINE HOLISTIQUE / Chou farci en famille - Pomme Red Love - Jus végétal - Vitamines et minéraux



LA NATURE L'INFLUENCE/ Patate douce - Grillé - Genièvre - Terre comestible - Fumée aux épices de la forêt



BALADE DANS LES BOIS / Le chêne - Ecorces - Feuilles Comestibles - Jus chocola-thé - Bois de barrique



DECLINAISON SENSORIELLE / Pin Douglas - Epicéa - Nordmann - Pignon de Pin - Jus d'épinette

*Wine selection of our sommelier (4 glasses): 70 €
Alcohol-free selection of Archibald waters (5 glasses): 40 €*

Menu served for lunch and dinner: 165 €

*Please ask your server for our allergen menu if you have any allergies or intolerances.
The management of Château de Bourglinster will not held any responsibility
for accidents or diseases caused by an allergy or intolerance.*