



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

« Peut-être devrions-nous essayer de changer
notre façon de manger..."

Lorsque vous laissez la nature suivre son cours,
de belles choses peuvent se produire. C'est
pourquoi nous suivons les saisons. De jour en
jour, de semaine en semaine, nous cuisinons
pour rendre le monde meilleur, pour notre
santé et protéger les futures générations. Cela
signifie comprendre les lois de la nature et
vivre une vie riche selon la sagesse souvent
oubliée de nos grands-parents.



Vous trouverez ici toutes les informations
concernant votre repas

COMPOSITION VEGETALE

59 euros

LES SNACKS

LE SALSIFIS

Saumure - Laqué aux fleurs - Baie de genièvre -
Houmous - Légumineuses - Chocolat blanc

LE CHOU ROUGE

Eau à boire au chou rouge - Cannelle - Berce

PRELUDE

LE POIS CHICHE

Crapaudine fumée - Alliaire - Amarante -
Lait d'amande fermenté

DEGUSTATION

RACINES D'HIVER

Carpaccio de radis d'hiver - Quinoa noir -
Pommade à l'aspérule

TERRE NOURICIERE

Pomme de terre aux truffes - Jus d'épluchures -
Huile des braises - Patate douce au Genièvre

LE SAPIN

Saveur de notre environnement
Crème prise - Epices - Fleurs séchées

LE BOIS

Texture de chocolat et saveurs inattendues -
Jus chocolaté aux fruits de la forêt

DOUCEUR

Confiserie

MENU PETIT GOURMET

Plat & Dessert en 1/2 portion 20€

COMPOSITION FLORE ET FAUNE

69 euros

LES SNACKS

LE SALSIFIS

Saumure - Laqué aux fleurs - Baie de genièvre -
Houmous - Légumineuses - Chocolat blanc

LE CHOU ROUGE

Eau à boire au chou rouge - Cannelle - Berce

PRELUDE

LE POIS CHICHE

Crapaudine fumée - Alliaire - Amarante -
Lait d'amande fermenté

DEGUSTATION

TRUITE BELGE

Carpaccio de radis d'hiver - Quinoa noir - Truite -
Pommade à l'aspérule

TERRE NOURICIERE

Pomme de terre aux truffes - Jus d'épluchures -
Huile des braises - Volaille farcie

LE SAPIN

Saveur de notre environnement
Crème prise - Epices - Fleurs séchées

LE BOIS

Texture de chocolat et saveurs inattendues -
Jus chocolaté aux fruits de la forêt

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.