

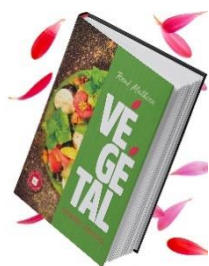


**Guide Michelin**



**Guide Gault-Millau**

Brasserie Côté Cour : 15,5/20



[www.myroots.lu](http://www.myroots.lu)

# Restaurant Côté Cour



**CHATEAU**  
DE BOURGLINSTER

**Ouverture du restaurant**

Mercredi soir

Jeudi à samedi : midi **et** soir

Dimanche : Midi

Tel. + 352 78 78 78 – 1

Réservez votre table sur notre site web

[www.bourglinster.lu](http://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  
Philosophie, plantes, herbes et légumes  
utilisés dans votre menu

## COMPOSITION VEGETALE

59 euros

### LES SNACKS

#### TERRE NOURICIERE

Livèche - Muscade - Fleur - Ketchup

#### MERISIER

Eau à siroter aux fleurs et feuilles de merisier

### PRELUDE

#### BISCUIT GRILLE AUX HERBES

Feuille de Tilleul - Moutarde - Sel d'apiacées - Pesto

### DEGUSTATION

#### ASPERGES - HUILE NOIRE - AIL DES OURS - POIS CHICHE

Compote de champignons du moment - Sarrasin torréfié -  
Herbes - Jus végétal

#### POIREAUX - POMME DE TERRE - VOILE DE RIZ

Noisettes - citron pommade à l'aspérule – Fleurs blanches

#### LES SAVEURS D'UNE FLEUR

Epices - Fleur bleue - Hymne aux odeurs printanières

#### L'OEUF

Miel - Forsythia - Epicea - Quinoa -  
Chocolat brûlant aux bourgeons de sapin

#### DECLINAISON DE DOUCEURS

Parfums de notre environnement - Fruits -  
Légumes - Fleurs

## MENU PETIT GOURMET

Plat & Dessert en 1/2 portion 20€

## COMPOSITION FLORE ET FAUNE

69 euros

### LES SNACKS

#### TERRE NOURICIERE

Livèche - Muscade - Fleur - Ketchup

#### MERISIER

Eau à siroter aux fleurs et feuilles de merisier

### PRELUDE

#### BISCUIT GRILLE AUX HERBES

Feuille de Tilleul - Moutarde - Sel d'apiacées - Pesto

### DEGUSTATION

#### ASPERGES - HUILE NOIRE - AIL DES OURS – ŒUF DE FERME

Compote de champignons du moment - Sarrasin torréfié -  
Herbes - Jus végétal

#### POIREAUX - POISSON DE LA MER DU NORD

Noisettes - citron pommade à l'aspérule – Fleurs blanches

#### LES SAVEURS D'UNE FLEUR

Epices - Fleur bleue - Hymne aux odeurs printanières

#### L'OEUF

Miel - Forsythia - Epicea - Quinoa -  
Chocolat brûlant aux bourgeons de sapin

#### DECLINAISON DE DOUCEURS

Parfums de notre environnement - Fruits -  
Légumes - Fleurs

## 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.