



NATURALITE PRINTANIERE

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 printanière : 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

-  LE REVEIL DE DAME NATURE / Chlorophylle - Bourgeons - Graines - Macération d'huile de plantes alliées
-  DENTELLE VEGETALE / Jus aux herbes anisées - Fleurs sauvages de notre environnement
-  ASPERGES / Pommade aspérule - Rhubarbe - Oseille sauvage - Sarrasin - Fleurs blanches
-  LEGUME MATURE / Carotte confite - Céréales soufflées - Jus végétal - Fleur de Tilleul - Carotène
-  BISCUIT GRILLE AUX HERBES / Feuille de Tilleul - Moutarde - Sel d'apiacées - Pesto
-  LES SAVEURS D'UNE FLEUR / Epices - Fleur bleue - Hymne aux odeurs printanières
-  L'OEUF / Miel - Forsythia - Epicea - Quinoa - Chocolat brûlant aux bourgeons de sapin

*Sélection de vins de notre sommelier (4 verres) : 70 €
Sélection sans alcool « Les Eaux d'Archibald » (5 verres) : 40 €*

Menu servi midi et soir : 165 €

*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.*