

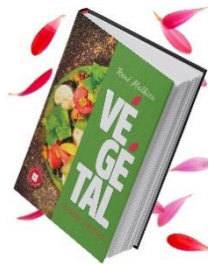


Guide Michelin



Guide Gault-Millau

Brasserie Côté Cour : 15,5/20



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

Lorsque vous laissez la nature suivre son cours,
de belles choses peuvent se produire.

Il semble qu'il devienne plus difficile de
ressentir la relation que notre nourriture
entretient avec le temps. Nous avons de moins
en moins de temps à consacrer à notre
alimentation et encore moins à l'apprécier.

Chacun sa propre opinion. Avec des
producteurs locaux et des produits de notre
environnement, nous souhaitons que cette
expérience végétale vous permette de vous
dire « Peut-être devrions-nous essayer de
changer notre façon de manger »

COMPOSITION VEGETALE

59 euros

LES SNACKS

LES TOMATES D'AMOUR
Fleurs et graines

THE GLACE
Fleurs et herbes d'été

PRELUDE

GASPACHO D'HERBES SAUVAGES
Graines – Aquafaba soufflé - Huile de fleurs

DEGUSTATION

LA PLENITUDE DES JARDINS
Fraîcheur d'été - Concombre - Pêche -
Chou-rave - Fleurs et herbes

PANIER DE SANDRINE
Courgette grillée au feu de bois - Abricot -
Jus fermenté à la lavande - Condiments

SAVEURS SENSUELLES ET RAFFRAÎCHISSANTES
Mes souvenirs d'enfance - parfums de notre
environnement

FLEUR BLEUE
Fruits sauvages - Panna cotta - Fleur bleue -
Odeur subtile de la forêt

DECLINAISON DE DOUCEURS
Chocolat et confiseries

MENU PETIT GOURMET

20€



Vous trouverez ici toutes les informations
concernant votre repas
Philosophie, plantes, herbes et légumes
utilisés dans votre menu

COMPOSITION FLORE ET FAUNE

69 euros

LES SNACKS

LES TOMATES D'AMOUR
Fleurs et graines

THE GLACE
Fleurs et herbes d'été

PRELUDE

GASPACHO D'HERBES SAUVAGES
Graines – Aquafaba soufflé - Huile de fleurs

DEGUSTATION

LA PLENITUDE DES JARDINS
Maquereau brûlé au café - Concombre - Pêche -
Chou-rave - Fleurs et herbes

COCHON LUXEMBOURGEOIS
Poitrine confite - Courgette grillée au feu de bois -
Abricot - Jus végétal

SAVEURS SENSUELLES ET RAFFRAÎCHISSANTES
Mes souvenirs d'enfance – parfums de notre
environnement

FLEUR BLEUE
Fruits sauvages - Panna cotta - Fleur bleue -
Odeur subtile de la forêt

DECLINAISON DE DOUCEURS
Chocolat et confiseries

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.