



NATURALITE ESTIVALE

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 estivale : 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

- 🌹 PLENITUDE / Légumes verts - Herbes du moment - Jus fermenté - Pimenthol - Fruits rouges
- 🌹 TOMATES DE SANDRINE / Tomates juste grillées - Eau jaune - Capucine glacée - Baies - Graines torréfiées - Fleurs d'été
- 🌹 LE PANIER DE SANDRINE / Courgette rôtie à la braise - Jus fermenté à la lavande - Pesto - Abricot - Basilic
- 🌹 ARTICHAUT / Artichaut - Girolles au barbecue - Millet - Velouté de cardon - Jus végétal
- 🌹 FRAÎCHEUR D'ETE / Concombre - Pêche - Huile solarisée à l'immortelle - Chantilly acidulée aux fleurs de cerisier Sakura
- 🌹 SAVEUR SENSUELLE ET RAFRAÎCHISSANTE / Mes souvenirs d'enfance - Parfums de notre environnement
- 🌹 FLEUR BLEUE / Bonbon de fruits sauvages - Infusion de fleurs - Poudre glacée de fleurs bleues
- 🌹 DOUCEURS / Fleurs - Fruits - Herbes - Légumes

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.*