

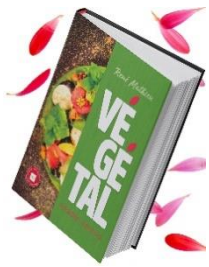


Guide Michelin



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

TARTELETTE D'HERBES SAUVAGES AUX NOIX

EAU DE COING AU ROMARIN

PRELUDE

LEGUMES ET FLEURS

Chou-fleur risotto - Crumble - Noisette - Immortel -
Dernières tomates saumurées

DEGUSTATION

BETTERAVE CRAPAUDINE

Cuite en croûte de sel - Esprit sushi - Pickles de pêche de
vigne - Lait végétal fermenté - Alliaire - Amarante - Cosmos

LES NUANCES DE JAUNES

Butternut - Jus fermenté - Racines de géranium - Châtaigne
éclatée

COULEURS LOCALES

Le miel de Max - Tilleul - Prunes - Meringue au pollen -
Sirop épicé

BALADE EN FORÊT

Feuilles d'automne - Chocolat de François Deremiens -
Glace au bois

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

TARTELETTE D'HERBES SAUVAGES AUX NOIX

EAU DE COING AU ROMARIN

PRELUDE

LEGUMES ET FLEURS

Chou-fleur risotto - Crumble - Noisette - Immortel -
Dernières tomates saumurées

DEGUSTATION

ROYAL BELGIUM CAVIAR

Betterave crapaudine en croûte de sel - Esprit sushi -
Pickles de pêche de vigne - Lait végétal fermenté -
Alliaire - Amarante - Cosmos

VOLAILLE LUXEMBOURGEOISE GRILLEE

Butternut - Jus fermenté - Racines de géranium - Châtaigne
éclatée

COULEURS LOCALES

Le miel de Max - Tilleul - Prunes - Meringue au pollen -
Sirop épicé

BALADE EN FORÊT

Feuilles d'automne - Chocolat de François Deremiens -
Glace au bois

DECLINAISON DE DOUCEURS

Chocolat et confiseries

Sélection sommelier

8.50€/verre