











NATURALITE AUTOMNALE

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

-  NUANCES DE JAUNE / Butternut - Châtaigne fumée au cèdre - Jus fermenté - Huile de pépins de courge
-  JARDIN SECRET / Chou-fleur - Crumble - Huile solarisé immortelle - Pommade végétale - Ecorces de bouleau et patchouli
-  SENTIMENT D'AUTOMNE / Champignons - Poire - Croûte de chanvre - Vinaigrette noisette - Infusion citron
-  COULEUR POURPRE / Chou rouge - Pomme - Fruits noirs - Coing - Mauve sylvestre - Jus pourpre cru et jus épicé aux fleurs de bruyère
-  NOTRE ENVIRONNEMENT / Terra Violetta grillée au barbecue - Epices de nos forêt - Fleurs d'automne - Sarrasin
-  BALADE EN FORÊT / Feuilles d'automne - Chocolat de chez François Deremiens - Crème glacée aux saveurs du bois
-  COULEURS LOCALES / Le miel de Max - Tilleul - Prunes - Meringue au Pollen - Sirop épicé
-  DOUCEURS / Confiserie autour du chocolat - Fruits et herbes

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.*