

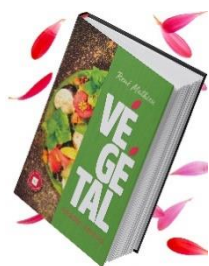


Guide Michelin



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 et soir 1 week-end 2

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

65 euros

LES SNACKS

LE SALSIFIS

Saumuré - laqué - Baies de genièvre

LE CHOU ROUGE

Eau à boire au chou rouge - Cannelle - Berce

PRELUDE

GATEAU POIS CHICHE

Crapaudine fumée - Alliaire - Amarante - Lait de quinoa
fermenté

DEGUSTATION

RACINE D'HIVER

Roulade de radis d'hiver - Quinoa noir - Pommade à
l'aspérule et fruits blanc

TERRE NOURRICIERE

Pomme de terre - Poireaux et oignons aux truffes - Huile
des braises - Jus fermenté - Condiment noisette

LE SAPIN

Saveur de notre environnement
Pot de chocolat aux spéculoos - Crème de sapin

LES SAVEURS DES BOIS

Dentelle d'écorces - Crème végétal glacée au chêne - Thé
chocolat-tilleul - Infusion de bois de barrique

DOUCEURS

Fleur - Fruits - Herbes - Légumes

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

75 euros

LES SNACKS

LE SALSIFIS

Saumuré - laqué - Baies de genièvre

LE CHOU ROUGE

Eau à boire au chou rouge - Cannelle - Berce

PRELUDE

GATEAU POIS CHICHE

Crapaudine fumée - Alliaire - Amarante - Lait de quinoa
fermenté

DEGUSTATION

ESTURGEON FUME

Roulade de radis d'hiver - Quinoa noir - Pommade à
l'aspérule et fruits blanc

PALERON DE BŒUF LUXEMBOURGEOIS MATURE

Pomme de terre - Poireaux et oignons aux truffes - Huile
des braises - Jus fermenté - Condiment noisette

LE SAPIN

Saveur de notre environnement
Pot de chocolat aux spéculoos - Crème de sapin

LES SAVEURS DES BOIS

Dentelle d'écorces - Crème végétal glacée au chêne - Thé
chocolat-tilleul - Infusion de bois de barrique

DOUCEURS

Fleur - Fruits - Herbes - Légumes

Sélection sommelier

10.00 €/verre