



NATURALITE HIVERNALE

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 hivernale : 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

RACINES DE PLEINE TERRE

Racines tubéreuses - Condiment - Huile de graines torréfiées

JARDIN D'HIVER

Poireaux - Truffes - Jus fermenté - Huile noire - Noisettes torréfiées et acidulées

DENTELLE VEGETALE

Fenouil - Oignons caramélisés - Fleur de Sakura - Condiment de griottes - Jus d'herbes anisées

CUISINE HOLISTIQUE

En famille c'est choux-millet - Jus végétal - Jus de pomme Red Love

TERRE NOURRICIERE

Pomme de terre au grill - Oignons - Genièvre - Epices d'hiver

LES SAVEURS DU BOIS

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

DECLINAISON SENSORIELLE

Pin Douglas - Epicéa - Nordmann - Pignon de Pin - Jus d'épinette - Fruits acidulés

DOUCEURS HIVERNALES

Quelques bouchées gourmandes autour des fruits - Légumes de saison et chocolat

Sélection de vins de notre sommelier (4 verres) : 75 €

Sélection sans alcool « Les Eaux d'Archibald » (5 verres) : 40 €

Menu servi midi et soir : 175 €

*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.*