

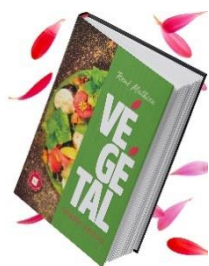


Guide Michelin



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

PATATE DOUCE
Chips et Ketchups

LE CHOU ROUGE

Velouté de chou rouge - Pommes et châtaignes fumées -
Lait végétal à la moutarde

PRELUDE

GATEAU POIS CHICHE

Crapaudine - Lait fermenté - Amarante

DEGUSTATION

RADIS D'HIVER

Pressé de radis d'hiver - Fruits blanc - Pommade végétale
aux noisettes et citrons fermentés

TERRE NOURRICIERE

Feuille de chou laquée et farcie de racines - Biscuit de
pommes de terre et oignons - Jus végétal aux genièvres et
tabac de la Semois

LES SAVEURS DU BOIS

Feuille croustillante - Crèmeux glacé au bois - Thé au
chocolat - Infusion de bois de barrique

JARDIN D'HIVER

Crèmeux de panais et chocolat blanc - Sorbet argousier -
Jus d'oranges sanguines au miel

DOUCEURS

Biscuit et chocolat

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

PATATE DOUCE
Chips et Ketchups

LE CHOU ROUGE

Velouté de chou rouge - Pommes et châtaignes fumées -
Lait végétal à la moutarde

PRELUDE

GATEAU POIS CHICHE

Crapaudine - Lait fermenté - Amarante

DEGUSTATION

TRUITE DE LA FERME MATHONET

Pressé de radis d'hiver - Fruits blanc - Pommade végétale
aux noisettes et citrons fermentés

PINTADE FERMIERE LUXEMBOURGEOISE

Pintade farcie et laquée aux choux et racines - Biscuit de
pommes de terre et oignons - Jus végétal aux genièvres et
tabac de la Semois

LES SAVEURS DU BOIS

Feuille croustillante - Crèmeux glacé au bois - Thé au
chocolat - Infusion de bois de barrique

JARDIN D'HIVER

Crèmeux de panais et chocolat blanc - Sorbet argousier -
Jus d'oranges sanguines au miel

DOUCEURS

Biscuit et chocolat

Sélection sommelier

10.00 €/verre