

Menu Dégustation

Le Menu est servi pour l'ensemble de la table &
Dans son intégralité

ASPERGES

Rhubarbe - Beurre blanc à la poire
Yaourt grec

Château Pauqué, « Fossiles » 2018

TARTARE DE BŒUF

Feta - Tomates cerises confites
Chips de pomme de terre

Domaine de la Bellivière,
« Rouge Gorge » 2022

TATAKI DE THON

Fèves - Haricots verts
Lait fermenté

Buzzo Bunifazziu,
« Rocca Gianca » 2024

AGNEAU

Artichauts grillés - Ail noir
Jus au romarin

Hugo & Pauline Villa,
« Histoire de Gosses » 2024

BOUGATSA

Vanille - Orange - Cannelle - Pistaches
Château Pauqué, R&S&S 2023

90€

Accord Mets & Vins 140€

Menu petit gourmet

Filet de Bœuf
Mille-feuille de pommes de terre
25€



Dans un lieu façonné par l'histoire, une expérience culinaire contemporaine prend vie.

Nous prenons la tradition et la réinterprétons à travers un objectif moderne et créatif.

En travaillant avec des ingrédients bruts exceptionnels provenant du monde entier, nous créons une fusion de saveurs qui reflète l'esprit multiculturel du Luxembourg, un pays où plus de 170 nationalités se côtoient.

Ici, la gastronomie devient un point de rencontre des cultures.

Chaque plat raconte une histoire.

Chaque expérience vous fait sentir comme à la maison.

Notre maison est la vôtre.

Ouverture du restaurant

Mercredi à samedi : le soir uniquement

Dimanche : à midi uniquement

Tel. + 352 78 78 78 – 1

Réservez votre table sur notre site web
www.bourglinster.lu

Nos entrées

TARTARE DE BŒUF

Feta - Tomates cerises confites

Chips de pomme de terre

29€

Domaine de la Bellivière, « Rouge Gorge »

2022 14€

ASPERGES

Rhubarbe - Beurre blanc à la poire

Yaourt grec

26€

Château Pauqué, « Fossiles » 2018 19€

CALAMAR

Petit pois - Lard de Colonnata

Huile de menthe

33€

Pouilly Fumé, Pabiot « Elisa » 2024 18€

TATAKI DE THON

Fèves - Haricots verts

Lait fermenté

35€

Buzzo Bunifazzù,

« Rocca Gianca » 2024 14€

GNOCCHIS

Blettes - Piment - Amandes grillées

Espuma de jaune d'œuf et parmesan

31€

Roc des Anges « Lum » 2023 18€

Nos plats

FILET DE BŒUF

Panna cotta d'asperges - Sarrasin

Jus à l'estragon

44€

Château du Seuil 2018 12€

HOMARD

Poireaux - Moules

Bisque à l'orange & menthe

75€

Supplément Caviar Oscietre Classic 5gr./23€

Vacqueyras Blanc, « Galéjade »

Domaine Monardière 2023 18€

AGNEAU

Artichauts grillés - Ail noir

Jus au romarin

46€

Hugo & Pauline Villa,

« Histoire de Gosses » 2024 18€

BAR DE LIGNE

Emulsion de moutarde de Dijon

Blettes - Epinards - Huile fumée

Crumble de pignons de pin

47€

Chardonnay, Antoine Lienhardt 2023 17€

ARTICHAUTS

Chanterelles - Myrtilles - Jus végétal

35€

Villa « Question d'Équilibre » 2024 17€