



Le Château de Bourglinster construit au XIIe siècle au milieu du Moyen Âge, une époque sombre mais en même temps pleine de faste, propose des goûts et des saveurs tout aussi extrêmes même dans la cuisine de l'époque.

Dans la carte de la Brasserie Côté Cour, après une étude minutieuse, nous avons structuré une carte qui rappelle l'époque de la naissance du Château, vous serez donc prêt à savourer une entrée, un plat et un dessert simples mais riches en goût.

N'oublions pas notre sélection de charcuterie et de fromages strictement locaux.

Comme d'habitude, nous travaillerons avec des produits de saison et la surprise sera de voir notre menu se renouveler très fréquemment.

Bonne dégustation et n'oubliez pas que

« Notre maison est la vôtre »



Menu du mercredi 8 avril au dimanche 12 avril

Entrée

Salade rustique de lentilles, vinaigrette au citron & miel 16€
Lentilles copieuses assaisonnées d'un équilibre délicat d'agrumes et de miel, inspirées des cuisines de campagne

Plat Principal

Bœuf mijoté au vin rouge avec épices, servi avec du millet 26€
Bœuf tendre braisé au vin rouge avec cannelle et clou de girofle, accompagné de grains anciens, dans l'esprit de la cuisson traditionnelle au foyer

Dessert

Tiramisu classique 13€
Un équilibre délicat de café, crème et cacao

Planche de Fromages de la Ferme Les Grands Vents

Recollet, Tomme de Sierk, Pavé, Camembert 20€

Planche de Charcuteries de la Ferme Porten

Saucisson, Coppa, Pavé, Jambon Fumé 20€

Planche Mixte de la Ferme Porten & de la Ferme Les Grands Vents

Un assortiment généreux à partager 20€