



NATURALITE ESTIVALE

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

FRAICHEUR D'ETE

Concombre Lemon - Pêche - Chantilly aux fleurs de Sakura - Huile solarisée aux noyaux de pêche et immortel

LE JARDIN DE SANDRINE

Tomate comme un condiment juste grillée au barbecue - Huile solarisée aux fleurs de calendula - Eau jaune - Cassis glacé aux saveurs citronnées

NUANCES DE VERT

Légumes vert échaudés au feu de bois - Herbes du moment - Jus fermenté - Chlorophylle mentholée - Fleurs

LA PLEINITUDE ESTIVAL (ACTE 1)

Courgette rôtie à la braise aux abricots - Pommade végétale à la lavande - Macération de basilic

LA FLEUR (ACTE 2)

Farcie d'un « SI » et d'un « LA » - Laquée et rôtie - Giroles épicées de fleurs - Jus végétal - Millet

LES DESSERTS DE LUCIE

SENSUALITE ESTIVALE

Souvenirs d'enfance dans l'esprit d'une tarte - Fruit du moment - Infusion épicée

BUTINEMENT DES ABEILLES

Gelée au miel de thym citron - Pollen - Tisane aux fleurs de mauve sylvestre - Crème végétale glacée au mélilot et reines des près

DECLINAISON DE DOUCEURS

Fleurs - Fruits - Herbes - Confiseries - Chocolat

Sélection de vins (5 verres) : 75 €

Sélection sans alcool « Histoire d'Ô » (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.*