



SOMMERLICHE NATÜRLICHKEIT

Unsere Kreation sind im Sandstein der Jahreszeiten verewigt...

Mit grosser Freude präsentieren mein Team und ich unsere neue Winterinspiration : Ein Epos, das kosmologische Bezüge, ein mystisches Universum und Menschlichkeit miteinander vereint. Eine sinnliche und geschmackliche Reise zu den Ursprüngen der Zeit und unseres Selbst.

DAS PFLANZLICHE ERLEBNIS DES MOMENTS

SOMMERLICHE FRISCHE

Gurke Zitrone - Pfirsich - Schlagsahne mit Sakurablüten - Solarisiertes Öl mit Pfirsichkernen und Immortal

SANDRINES GARTEN

Tomate als Gewürz, das gerade auf dem Grill gegrillt wird - Solarisiertes Öl mit Ringelblumenblüten - Gelbes Wasser - Glasierte schwarze Johannisbeere mit zitronigen Aromen

GRÜNTÖNE

Grünes Gemüse über dem Holzfeuer gebrüht - Kräuter des Augenblicks - Fermentierter Saft - Minziges Chlorophyll - Blumen

DIE SOMMERFÜLLE (AKT 1)

Geschmorte geröstete Zucchini mit Aprikosen - Lavendel-Gemüsesalbe - Basilikummazeration

DIE BLUME (AKT 2)

Gefüllt mit einem "IF" und einem "LA" - Lackiert und geröstet - Mit Blumen gewürzte Pfifferlinge - Gemüsesaft - Hirse

LUCIE'S DESSERTS

SOMMERLICHE SINNLICHKEIT

Kindheitserinnerungen im Geiste eines Kuchens - Frucht des Augenblicks - würziger Aufguss

BIENEN AUF FUTTERSUCHE

Zitronenthymian-Honig-Gelee - Pollen - Kräutertee mit wilden Malvenblüten - Geeist-Gemüsecreme mit Steinklee und Mädesüß

VARIATION VON SÜSSIGKEITEN

Blumen - Früchte - Kräuter - Süßwaren – Schokolade

Weinauswahl (5 Gläser): 75 €

Alkoholfreie Auswahl " Geschichte von Ô" (5 Gläser): 40 €

Menü zum Mittag- und Abendessen: 175 €

Bitte informieren Sie Ihren Kellner über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten. Unser Allergenmenü steht Ihnen gerne zur Verfügung.

Die Direktion Des Château de Bourglinster übernimmt keine Haftung für Unfälle oder Erkrankungen, die durch Allergien oder Unverträglichkeiten verursacht werden.