

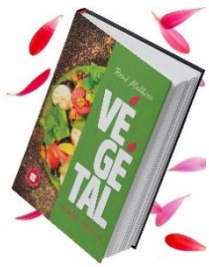


Guide Michelin



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 sur 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 a 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..."



Vous trouverez ici toutes les informations
concernant votre repas
Philosophie, plantes, herbes et légumes
utilisés dans votre menu

COMPOSITION VEGETALE

65 euros

LES SNACKS

CRACKERS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ET NOIX

EAU DE COING AU ROMARIN

PRELUDE

LEGUMES ET FLEURS

Chou-fleur risotto - Crumble - Noisette - Immortelle

DEGUSTATION

BETTERAVE CRAPAUDINE

Cuite en croûte de sel - Esprit sushi - Prunes - Quetsches -
Lait végétal fermenté - Alliaire - Amarante - Cosmos

LES NUANCES DE JAUNES

Butternut - Jus végétal et jus fermenté - Châtaigne éclatée

COULEURS LOCALES

Le miel de Max au thym - Mûres et rose - Crème aux
feuilles de mûrier

BALADE EN FORÊT

Chocolat de François Deremiens - Glace au bois - Agastache
- Saveur d'automne - Huile d'épicéa et sirop d'airelles

DECLINAISON DE DOUCEURS

Chocolat et confiseries

MENU PETIT GOURMET

20€

COMPOSITION FLORE ET FAUNE

75 euros

LES SNACKS

CRACKERS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ET NOIX

EAU DE COING AU ROMARIN

PRELUDE

LEGUMES ET FLEURS

Chou-fleur risotto - Crumble - Noisette - Immortelle

DEGUSTATION

ESTURGEON FUME

Betterave crapaudine cuite en croûte de sel - Esprit sushi -
Prunes - Quetsches - Lait végétal fermenté - Alliaire -
Amarante - Cosmos

MORCEAU DE CARRE DE VEAU AUX HERBES

Butternut - Jus végétal et jus fermenté - Châtaigne éclatée

COULEURS LOCALES

Le miel de Max au thym - Mûres et rose - Crème aux
feuilles de mûrier

BALADE EN FORÊT

Chocolat de François Deremiens - Glace au bois - Agastache
- Saveur d'automne - Huile d'épicéa et sirop d'airelles

DECLINAISON DE DOUCEURS

Chocolat et confiseries

Sélection sommelier

10.00€/verre