



Guide Michelin

Restaurant *La Distillerie*
Une étoile depuis 2012



Guide Gault-Millau

Brasserie *Côté Cour* : 15/20
Restaurant *La Distillerie* 18/20



Delta D'Or

Brasserie Côté Cour

La flore et la faune

~

Emotions estivales 2019

Ouverture des restaurants

Mercredi : soir

Jeudi à samedi : midi **et** soir

Dimanche : midi

Tel. + 352 78 78 78 – 1

Réservez votre table sur notre site web

Menu Sonate végétale

Les entrées

- Les tomates de Sandrine 2019 Made in Luxembourg**
Déclinaison de textures, goûts et de couleurs 20 €
- Le respect de notre environnement**
Navet et pastèque « zéro déchet » 22 €
- Les haricots se coupent en quatre pour la pêche**
Fleurs / oignon jaune / jus detox 23 €

Les plats

- La courgette se rôtie comme une viande**
Abricot / herbes tendres / jus fermenté aux fleurs 23 €
- Les légumes pourpres se laquent pour les fruits noirs**
Condiment / fleurs bleues / jus végétal au romarin 23 €
- Les légumes verts jouent au taboulé**
Quinoa / jus végétal corsé / chantilly au xérès 23 €

Les desserts

- Le chocolat s'enivre des parfums de la forêt**
Herbes / fleurs / fruits / épices 12 €
- Saveurs printanières des jardins de Sandrine**
Fraise / yahourt végétal / fleurs / jus hibiscus 12 €
- Tarte myrtille**
Compotée de myrtille / crème fromage blanc / biscuit éponge / sorbet myrtille 12 €

Options Lunch (pas disponible le dimanche)

- Entrée & plat 40 €
Plat & dessert 30 €

Options Lunch ou Dîner

- Entrée, plat et dessert 50 €
Deux entrées, plat et dessert 65 €

Sélection sommelier 7.50€/verre

Menu Petit Gourmet

Plat & Dessert au choix -1/2 portion 20 €

Menu Sonate terre et mer

Les entrées

- Les tomates de Sandrine 2019 Made in Luxembourg**
Sardine marinée / sureau / jus tonique 20 €
- Le respect de notre environnement**
Navet et pastèque « zéro déchet » / foie gras rôti 22 €
- Les haricots se coupent en quatre pour la gambas**
Pêche jaune / oignon jaune / fleurs / jus detox 27 €

Les plats

- La courgette se rôtie pour la pêche du jour**
Herbes tendres / jus lactofermenté aux fleurs 30 €
- La poitrine de canard se laque pour les fruits noirs**
Condiment / fleurs bleues / jus végétal au romarin 30 €
- Les légumes verts jouent au taboulé pour le paleron**
Quinoa / jus végétal corsé / chantilly au xérès 28 €

Les desserts

- Le chocolat s'enivre des parfums de la forêt**
Herbes / fleurs / fruits / épices 12 €
- Saveurs printanières des jardins de Sandrine**
Fraise / yahourt végétal / fleurs / jus hibiscus 12 €
- Tarte myrtille**
Compotée de myrtille / crème fromage blanc / biscuit éponge / sorbet myrtille 12 €

Options Lunch (pas disponible le dimanche)

- Entrée & plat 50 €
Plat & dessert 35 €

Options Lunch ou Dîner

- Entrée, plat et dessert 60 €
Deux entrées, plat et dessert 75 €

Sélection sommelier 7.50€/verre

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 une intolérance.