

# La flore et la faune

## Signature estivale 2019

### L'été au jardin

*EN ATTENDANT*

Une création légumière

DEGUSTATION

#### Les tomates de Sandrine 2019

*Déclinaison de goûts et de couleurs / feuilles et fleurs aromatiques / jus tonique au sureau*

#### 50 nuances de verts

*Melon / chou rave / fenouil / petit pois / jus vitalité aux herbes anisées*

#### La courgette se rôtie comme une viande au feu de bois

*Abricot / herbes tendres / jus fermenté aux fleurs*

#### Respect de notre environnement

*Navet et pastèque « zéro déchet »*

#### L'aubergine se laque pour les fruits noirs

*Condiment / fleurs bleues / jus végétal au romarin*

#### Détente parfumée « Modern Princess » de Lanvin

*Pêche / rose / pamplemousse*

#### Cueillette sauvage en forêt

*Chocolat en texture / champignons / racines / écorces / feuilles / baie*

Menu : 120 €

Sélection de vins de notre sommelier (5 verres) : 62,50 €

*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.*

# La terre et la mer

EN ATTENDANT

Une création légumière

DEGUSTATION

**Les tomates de Sandrine 2019**

Déclinaison de goûts et de couleurs / arômes du jardin / jus tonique au sureau

**50 nuances de verts**

King crabe / chou rave / fenouil / petit pois / jus vitalité aux herbes anisées

**La courgette rôtie au feu de bois**

Truite confite de chez Mathonet Gabriel / abricot / herbes tendres / jus fermenté aux fleurs

**Respect de notre environnement**

Foie gras rôti / navet et pastèque « zéro déchet » / jus vitaminé

**L'aubergine se laque pour les fruits noirs**

Filet de canette / condiment / fleurs bleues / jus végétal au romarin

**Détente parfumée « Modern Princess » de Lanvin**

Patchouli / cassis / praliné / mangue / agrumes

**Cueillette sauvage en forêt**

Chocolat en texture / champignons / racines / écorces / feuilles / baie

Menu : 150 €

Sélection de vins de notre sommelier (5 verres) : 62,50 €

## Détente lunch *(sauf les dimanches)*

4 créations du chef

Menu végétal : 60 €

Menu terre et mer : 70 €