



8, rue du Château ; L - 6162 Bourglinster ; Tél.: 78 78 78-1 ; Fax.: 78 78 78-52

www.bourglinster.lu / mail@bourglinster.lu

RESTAURANT 'LA DISTILLERIE'

Voici l'automne, saison d'une incroyable générosité. Le déclin des beaux jours se passe dans l'abondance. La nature nous offre tous ses fruits et légumes imprégnés de soleil de l'été passé, dès les premières gelées nos poumons s'emplissent de cet air frais et vivifiant lors de nos balades en forêt toute proche, où l'on peut admirer toutes ces couleurs chatoyantes, nos narines exaltées par les arômes de sous bois, nous incitent à goûter à ces saveurs si sensuelles qu'elles nous semblent comme un renouveau.

Poème Culinaire de Dame Nature

En attendant... Une création « Dans l'air du temps »

La dégustation

Les trésors cachés des jardins d'automne

Collection de racines dans tous leurs états

Herbes sauvages / beurre noisette acidulé & racines de galanga émulsionnées



Comme dans un conte de fée

Déclinaison autour des courges de Sandrine / Saint-Jacques en deux déclinaisons, crues et chaudes

Lait de coquillage au kéfir / huile de pépin de courges



Les influences iodées sur notre environnement

Poisson de la pêche du moment juste rôti à l'épicéa

Myrtille / champignon / estragon & poire



La pomme comme un pêché gourmand

Foie gras laqué et cuit en cocotte sur des écorces de bois parfumées

Collection de pommes / jus des peaux et pépins réduit

Balade d'automne en forêt

Le gibier suivant la chasse, rôti aux parfums de son environnement

Déclinaison autour des saveurs et nuances rouge de l'automne

Jus pourpre aux fleurs de bruyère et baies de sureau

Dans la tradition Fromages d'ici et d'ailleurs

Petites préparations salées, sucrées, acides et amères- *supplément 18€*

L'entrée dans le monde des douceurs

Émotions et frissons

Quelques desserts préparés autour des fruits de saison, confiserie, glace et chocolat



Poème culinaire de Dame nature servi pour l'ensemble de la table

125€ ou 190€ avec un choix de vins sélectionnés



Poésie d'automne Menu 4 services autour des produits de la terre

95€ ou 140€ avec un choix de vins sélectionnés

Poésie marine Menu 4 services autour des produits de la mer

95€ ou 140€ avec un choix de vins sélectionnés



Poème Végétal

En attendant... Une création « Dans l'air du temps »

La dégustation

Les trésors cachés des jardins d'automne

Collection de racines dans tous leurs états

Herbes sauvages / beurre noisette acidulé & racines de galanga émulsionnées



Comme dans Cendrillon

Déclinaison magique autour des courges et des potirons de Sandrine

Lierre terrestre / kéfir / huile de pépins de courge



Promenons-nous dans les bois

Sur une dentelle de céréales / champignons sautés à l'huile de noisettes

Poire / benoite urbaine / à boire un capuccino de cèpes et polypode



Les topinambours de Sandrine

Topinambours en déclinaison

Jus réduit au soja et yuzu / coing / oignons doux / pâte d'épeautre

Saveur pourpre de l'automne

Chou rouge en texture / pomme / aïelles / oignon rouge

Spaetzle bio de Marc à la betterave / jus pourpre / émulsion de jus de chou rouge

Dans la tradition Fromages d'ici et d'ailleurs

Petites préparations salées, sucrées, acides et amères- *supplément 18€*

L'entrée dans le monde des douceurs

Émotions et frissons

Quelques desserts préparés autour des fruits de saison, confiserie, glace et chocolat



Poème végétal

Promenade gourmande dans un monde végétal

100€ ou 165€ avec un choix de vins sélectionnés

Poésie végétale

Menu 4 services du poème végétal

80€ ou 125€ avec un choix de vins sélectionnés



Meilleur Restaurant de Légumes 2013

« Pensez Légumes ! Pensez Fruits ! »

Le monde végétal

Les trésors cachés des jardins d'automne Collection de racines dans tous leurs états
Herbes sauvages / beurre noisette acidulé & racines de galanga émulsionnées – 25€

Comme dans Cendrillon Déclinaison magique autour des courges et des potirons de Sandrine
Lierre terrestre / kéfir / huile de pépin de courge – 26€

Promenons-nous dans les bois Sur une dentelle de céréales / champignons sautés à l'huile de noisettes
Poire / benoite urbaine / à boire un capuccino de cèpes et polypode -28€

Les topinambours de Sandrine Topinambours en déclinaison
Jus réduit au soja et yuzu / coing / oignons doux / pâte d'épeautre – 25€

Saveur pourpre de l'automne Chou rouge en textures / pomme / airelles / oignon rouge
Spaetzle bio de Marc à la betterave / jus pourpre / émulsion de jus de chou rouge – 24€

Les entrées

Comme dans un conte de fée Des courges Bio de Sandrine/Saint-Jacques en deux déclinaisons, crues et chaudes
Lait de coquillages au kéfir / huile de pépin de courges -36€

Les influences iodées sur notre environnement Poisson de la pêche du moment juste rôti à l'épicéa
Myrtille / champignon / estragon & poire – 40€

La pomme comme un pêché gourmand Foie gras laqué et cuit en cocotte sur des écorces de bois parfumées
Collection de pommes / jus des peaux et pépins réduit -36€

Les plats

Balade d'automne en forêt Le gibier suivant la chasse, rôti aux parfums de son environnement
Déclinaison autour des saveurs et nuances rouges de l'automne
Jus pourpre aux fleurs de bruyère et baies de sureau – 40€

Les morceaux oubliés

Topinambours en déclinaison / onglet de bœuf du pays juste cuit en douceur au foin
Jus réduit d'un bortsch / coing / oignons doux / pâte d'épeautre -32 €

Terre et mer

Textures salsifis / poisson du jour juste rôti / oignon blanc / soja et citron
Velouté de chénopode / huile de kéfir / râpures de poutargue – 36€

Un monde de douceur

L'entrée dans le monde des douceurs Émotions et frissons
Quelques desserts préparés autour des fruits de saison, confiserie, glace et chocolat -18€

Détente vinicole une déclinaison des saveurs d'un vin moelleux
Gewürztraminer 2013 / Domaine Mathis Bastian – 15€

Fruits d'automne Fruits du moment en déclinaison / bonbon acidulé / céréales soufflées et caramélisées
Crème de riz au lait / agrumes / épices douces / fleurs et herbes – 15€

Jardin secret Racines de panais en textures à la vanille et chocolat blanc
Agrumes / jus d'oxalis / tuile de lait / glace au cédrat / croustillant tonka -15€

Balade douce en forêt Chocolat en textures / crème glacée à la sève de sapin
Biscuit thé vert / spéculoos / café / fruits à coque / oseille et baies – 15€



DE MEESTERKOKS VAN BELGIË™
LES MAÎTRES CUISINIERS DE BELGIQUE™
THE MASTERCOOKS OF BELGIUM™

Action 100% Lunch

22 septembre au 19 octobre 2014

Entrée, plat et dessert à 55€ -sauf dimanche-

Sélection de vins et eaux compris à 79€

Guide Michelin

Une étoile en 2012

Guide Gault-Millau

18/20

Chef de l'année 2010

Meilleur Restaurant de Légumes 2013



« Pensez Légumes ! Pensez Fruits ! »

Commission de promotions des Vins et Crémants de Luxembourg

Nomination : 'Ambassadeur'

Ouverture des Restaurants

Mercredi : soir

Jeu à dim : midi **et** soir

Jeu 25 décembre – midi & Mercredi 31 décembre - soir

Congé annuel

27 octobre au 5 novembre

Dans un monde où tout s'accélère, où tout change très vite, les goûts ne cessent d'évoluer. Les frontières s'ouvrent, les espaces se rapprochent....Parce que les saveurs sont une source inépuisable de plaisir et de surprises, l'univers gastronomique ne saurait rester cloisonné dans ses habitudes, ou sombrer dans la monotonie et la lassitude gustative. Il mérite qu'on le parcourt, qu'on l'explore... il nous faut sélectionner en permanence les meilleurs légumes et produits de notre région il faut mettre en valeur le travail des artisans qui respectent leurs produits. Notre soutien est indispensable à leur survie C'est la base essentielle de la création de mes recettes qui peuvent dévoiler un rapport ludique ou symbolique. il s'agit d'accorder à la dégustation un univers d'évasion basé sur une approche sensitive mais aussi réflexive, un échange sensuel pour le corps mais aussi un transfert esthétique par l'esprit. Cela doit être une cuisine de goûts, de couleurs et de formes, une cuisine de sens, une cuisine des sens.

René Mathieu