

Le whisky club Luxembourg propose un Dîner au
whisky d'exception au
Château de Bourglinster



le 7 mars 2013 à 19.00h

Menu
Apéritif:

Au jardin d'hiver

Saumon bio d'Irlande et copeaux de racines marinées
Sauce végétale à l'oseille et lait battu, terreau comestible

Un envoie recommandé

Gambas comme une lettre que l'on n'attend pas
cuite en douceur aux légumes d'autrefois
Jus des têtes relevé au lemon grass



Une inspiration « Les saveurs du bois »
Foie gras juste rôti & laquée au nectar d'Islay
Écorce, baies / grains et fruits sec des bois
Infusion de bois de barrique

Le sorbet à la bergamote

Une réflexion « Le veau et son écosystème »
Une portion de carré de veau longuement cuit au foin
Céréales / choux / jus au foin herbes et quinquina / tuile de lait

Voyage imaginaire dans le monde du chocolat
Saveur et texture autour du chocolat conjugué à des notes
épicées et d'agrumes

Café et digestif

prix: 105 euros

Réservations: avant le 28 février au Info@whiskyclublux.com

Paiements: CCP LU94 1111 2553 9187 0000

Le paiement est considéré comme confirmation

Menu élaboré par le chef étoilé (18/20 au Gault Millau)

Les 7 whiskies accompagnant le repas seront des single casks,
sélectionnés par Douglas Laing