

# AU DINER

## Menu dégustation

Nous vous proposons un menu dégustation et surprise en cinq services, qui reflète les meilleurs ingrédients de la saison et de notre carte. Prenez place et laissez-nous vous présenter la cuisine du Botaniste créée par Noémie.

Menu servi à l'ensemble de la table.

42 €

Accord mets & cocktail  
18€  
Deux cocktails en accord avec  
les plats

Accord mets & vin  
25€  
Cinq verres de vins (10cl) en  
accord avec les plats

## Entrées

Tartare d'omble chevalier, lentilles, yaourt, citron 14 €

Tarte à la crème d'oignons, effiloché de porc, persil 12 €

Poireaux confits, brebis, pain grillé-gomasio 9 €

Œuf mollet, champignons grillés, graines de moutarde, brioche 12 €

## Plats

Ravioles à la carotte, blanc-fermier, court-bouillon crémé 15 €

Omble chevalier, chou blanc rôti, œufs de truite, beurre blanc 24 €

Crème de maïs, gnocchis, épinards, blettes, persil 15 €

Paleron de veau, poireaux grillés, pommes de terre 22 €

Suprême de pintade, céleri rave, sauce au vin jaune 22 €

## Fromage et desserts

Comté 12,18 et 36 mois d'affinage 8 €

Carrot-cake, caramel à la cardamome, yaourt glacé 8 €

Pomme et poire confites en croûte, crème glacée au citron et noisette 9 €

Mousse au chocolat, crème glacée au sarrasin 9 €

## NOUS TRAVAILLONS AVEC EUX

La boucherie Spiesser pour les viandes et les charcuteries, la pisciculture Aux sources du Heimbach pour le poisson, la Maison Lohro pour le fromage, le moulin de Forstfeld pour les farines et les céréales, Jean-Michel Obrecht pour les fruits et légumes.

Régime alimentaire ou allergène spécifique : faites-le nous savoir / Menu hors boissons / Service du mardi au samedi soir / Prix nets