

# AU DÎNER

Et déjeuner du samedi

## 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

Ceviche d'omble chevalier, fenouil, coriandre, oeuf de truite, huile de piment 12 €

Asperges blanches, oeuf mollet, mayonnaise, gomasio de graines de tournesol 9 €

Betterave en croûte, réduction de vin, yaourt à l'ail des ours 8 €

## Plats

Truite saumonée, écrasé de pommes de terre, aneth, poireaux vinaigrette, beurre blanc fumé 22 €

Pâtes aux épinards, crème au thé fumé, jaune d'oeuf confit, beurre noisette 15 €

Tataki de veau, pleurotes, shiitakés, mousse de champignons, pousses asiatiques 19 €

Gigot d'agneau, pommes de terre primeur, crème à la menthe, huile de menthe, pignons de pin 22 €

## Fromage et desserts

Fromages affinés par la maison Lorho

Mousse de lait, confiture de lait, glace au caramel et au soja, pignons de pin, noisettes

Tarte à la crème fouettée, sorbet à la rhubarbe, rhubarbe confite

Pavlova, crème à l'anis vert, yaourt, sorbet aux herbes

8 €

## NOUS TRAVAILLONS AVEC EUX

La boucherie Spiesser pour les viandes et les charcuteries, la pisciculture Aux sources du Heimbach pour le poisson, la Maison Lorho 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