

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

Galette de maïs, cochon fermier, pickles d'oignons, ketchup de betterave 9 €

Asperges blanches et vertes, mayonnaise au fines herbes, pecorino au poivre 10 €

Gravlax de truite saumonée, yaourt, comcombre, radis, oeuf de truite 12 €

Plats

Burrata, fregola sarda, petits pois, oseille, noisette 17 €

Poitrine de porc, asperges vertes, petits pois, pommes de terre, sauce au bourbon 21 €

Truite blanche, shiitaké, poireaux, épeautre et sauce crème aux graines de moutarde 22 €

Saucisse de canard, blettes et épinards à la crème fumée, purée, salade d'herbes 18 €

Fromage et desserts

Fromages affinés par la maison Lorho

Pavlova à la rhubarbe, chantilly, sorbet à la rhubarbe

Mousse au thym, crème glacée à la verveine, graines de tournesol

Tarte au fromage blanc, fraises et glace au petit pois

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