

LE BOTANISTE

Bienvenue chez nous. Nous sommes très heureux de vous accueillir à notre table.
Nous espérons que vous passerez un bon moment en notre compagnie.

Nous sommes là pour vous faire plaisir. C'est en cela que nous ne souhaitons pas apparaître sur les réseaux sociaux type Tripadvisor & Google avis.

Merci de respecter notre choix.
Accordez-vous le temps de donner votre avis à Noémie, Clémence, Nicolas, Romane et Guillaume.

MENU

Entrée, plat et dessert (hors fromage)

3 services 36

Menu découverte

servi à l'ensemble de la table, 6 services 48

Accords mets

Selection de vins et/ou cocktails, 5 verres 29

Entrées

Poivrons confits, vierge d'herbes, noisettes, amandes, nectarine, sabayon fumé 9

Bouillon au lard, haricots verts, graines de moutarde, lard 12

Sébaste, purée de betteraves fumées, courgettes crues, beurre blanc à l'estragon 13

Plats

Demi caille laquée au miel, girolles, pleurotes, condiment maïs, purée de patate douce, blettes,
sauce XO 25

Maquereau au barbecue, aubergines confites, pickles d'échalotes, yaourt aux herbes fraîches, aigre
douce 25

Tagliatelles à la truffe, céleri rave, crème au persil et vin jaune, tomme des Vosges 24

Fromage et desserts

Fromage de l'oncle Malger (fermes autour de Strasbourg) 9

Prunes rôties, tuile à la noisette, crème glacée à la cannelle, émulsion hibiscus 9

Figues pochées, raisin, crème glacée à la fleur d'oranger, graines de tournesol caramélisées 9

Pomme cuite au miel, crème fraîche, caramel, sauge 9

Nous travaillons avec : La boucherie Spiesser pour les viandes et les charcuteries; la pisciculture Aux sources du Heimbach ou pêche française durable et éthique, la Ferme Goetz pour le fromage; le moulin de Forstfeld pour les farines et les céréales; Jean-Michel Obrecht pour les fruits et légumes.

LE BOTANISTE

Welcome to our home. We are so glad to be your host. We hope you will have a good time with us.

We are here to please you. That's why we don't want to appear on social networks like Tripadvisor & Google reviews.

Thank you for respecting our choice.
Give yourself time to give your opinion to Noémie, Clémence, Nicolas, Romane and Guillaume.

MENU

Starter, main course, dessert (except cheese)

3 courses 36

Degustation menu

served at the whole table, 6 courses 48

Food pairing

Selection of wines and/or cocktails, 5 glasses 29

Starters

Confit peppers, herbs, hazelnuts, almonds, nectarine, smoked sabayon 9
Bacon broth, green beans, mustard seeds, "lard" 12
Redfish, smoked beetroot purée, raw zucchini, tarragon "beurre blanc" 13

Main courses

Half quail lacquered with honey, chanterelles, oyster mushrooms, corn condiment, sweet potato purée, chard, XO sauce
Barbecue mackerel, confit eggplant, pickled shallots, yoghurt with fresh herbs, sweet and sour sauce 25
Tagliatelle with truffle, celeriac, parsley and yellow wine sauce, tomme des Vosges cheese 24

Cheese and desserts

Uncle Malker's cheese (farms around Strasbourg) 9
Roasted plums, hazelnut biscuit, cinnamon ice cream, hibiscus emulsion 9
Poached figs, grapes, orange blossom ice cream, caramelised sunflower seeds 9
Apple cooked in honey, fresh cream, caramel, sage

We work with: The Spiesser butcher's shop for meat and sausages; the fish farm Aux sources du Heimbach or sustainable and ethical French fishing; the Goetz Farm for cheese; the Forstfeld mill for flour and cereals; Jean-Michel Obrecht for fruit and vegetables.