

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, Camille et Guillaume.

DÉJEUNER

Plat seul 15

Entrée-plat OU plat-dessert 19

Entrée-plat-dessert 23

Accord mets - vins, cocktails ou mocktails - 16
2 verres

Entrées

Endivette braisée, sauce à l'armoricaine, lard gras
OU

Potiron rôti cuit au foin, chèvre frais de la ferme Goetz,
gingembre, jus de courge réduit

Plats

Raviolis à la canette, bouillon de poule, minestrone de légumes,
gingembre, herbes fraîches
OU

Gnochetti, pesto de légumes lacto-fermenté,
trompettes de la mort, girolles, huile de noisette

Trou +7

Glace à la bergamote, eau de vie de baies de houx

Fromage et dessert

Compotée de pomme-poire, glace au caramel, crumble
au beurre salé
OU

Tomme des Vosges, confiture maison

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.