

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, aubergines et courgettes confits, vierge d'herbes et noisettes, sabayon fumé 9

Sucrine grillée, graines de moutarde, sauce au lard et Calvados, tournesol 11

Carotte, jus de bœuf, condiment épicé, œufs de truite 12

Plats

Faux filet d'Aubrac, chou rouge braisé, purée de betterave, orge, béarnaise 25

Dorade royale et poireaux au barbecue, pommes de terre aux herbes, beurre blanc à l'amande 26

Papardelles maison à la persillade, girolles, shiitake, sel de jaune d'œuf, crème au lait cru,

Ribeaupierre de chèvre

Fromage et desserts

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

Sorbets prune et courge, tuile et huile à la noisette 8

Tarte bourdaloue à la poire, glace au foin 9

Compotée de pomme au miel, crème glacée au caramel, crumble au beurre salé 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

Candied peppers, eggplant and zucchini herbs, hazelnuts, smoked sabayon 9
Grilled "sucrine" salad, mustard seeds, "lard" and Calvados sauce, sunflower 11
Carrot, beef juice, spicy condiment, trout roe 12

Main courses

Aubrac beef "Faux filet", braised red cabbage, beet purée, barley, "béarnaise" sauce 25
Barbecue royal sea bream and leeks, potatoes with herbs, almond "beurre blanc" 26
Homemade papardelles with parsley, chanterelles, shiitake, egg yolk salt, raw cream, goat cheese 21

Cheese and desserts

Uncle Malcker's cheese (farms around Strasbourg) 9
Plum and squash sorbet, hazelnut biscuit and oil 8
Pear "bourdaloue" tart, hay ice cream 9
Honey apple "compotée", caramel ice cream, salted butter crumble 9