



Menu Le Botaniste

<https://lacarte.menu>

Escures-Commes, Port-en-Bessin-Huppain, France

(+33)0186995715



Le restaurant de Port-en-Bessin-Huppain propose **28** différents *repas et boissons* sur [le menu](#) pour une moyenne 42 €. Ce que [User](#) aime dans Le Botaniste : le service, l'alimentation et l'ambiance étaient parfaits. c'est notre première expérience Michelin et le botaniste n'est pas déçu. le serveur était attentif sans flotter. l'ambiance était chaude et notre table était debout avec vue sur la fenêtre. manger du début à la fin a été élevé. [Lire plus](#). Le local propose le W-LAN gratuit pour ses invités, selon la météo on peut aussi bien s'asseoir dehors et manger et boire. Les locaux sur place sont accessibles et donc aucun problème pour les visiteurs en fauteuil roulant ou avec des limitations physiques. Chez Le Botaniste à [Port-en-Bessin-Huppain](#), tu obtiens pour le petit déjeuner un varié brunch et tu peux à volonté te faire plaisir, et tu peux t'attendre à la typique délicieuse **cuisine française**. Il y a également des savoureux mets disponibles, typiques de l'Europe, Tu peux prendre du temps pour toi au bar avec une fraîchement tirée ou d'autres boissons alcoolisées et non alcoolisées.

Menu Le Botaniste

Burgers

LE PIGEONNEAU 30 €

Main Course

LE BAR 45 €

Crêpes

CLASSIQUE 72 €

LES PLATS / MAIN COURSES

LE TURBOT 55 €

Fromages

LE CHARIOT DE FROMAGES 22 €

Juice Blends

GASTRONOMIQUE 89 €

Le Chariot de Fromages (supplément de 22€)

POUR COMPLÉTER VOTRE DINER NOUS VOUS PROPOSONS NOTRE CHARIOT DE FROMAGES. PAR NOS FROMAGERS NICOLAS MAUGER ET XAVIER GODMET

La dégustation découverte

3 VERRES DE 12CL 43 €

4 VERRES DE 12CL 57 €

Dessert

LA FRAMBOISE ET L'AIL NOIR 25 €

LE CHOU EN FLEUR DE JASMIN 25 €

L'ABRICOT ET BASILIC

25 €

Les Desserts de Simon Beauruelle

LA FRAMBOISE ET L'AIL NOIR MOUSSE FRAMBOISE, CONFIT ET SPONGECAKE, SPHÉRIFICATION DE COULIS, GANACHE MONTÉE À L'AIL NOIR ET SON PESTO, SORBET FRAMBOISE AIL NOIR ET SORBET VERVEINE CITRONNÉE

LE CHOU EN FLEUR DE JASMIN CHOU CRAQUELIN CACAO, CRÈME PÂTISSIÈRE MANJARI 64%, CRÈMEUX AU JASMIN, ENROBAGE CRAQUANT, SAUCE CHOCOLAT ET PRALINÉ AU GRUÉ

L'ABRICOT ET BASILIC MOUSSE ET CONFIT D'ABRICOT, DACQUOISE À L'AMANDE, CRÈMEUX PISTACHE, PÂTE DE BASILIC ET SORBET

Les plats

LE POULET FERMIER DE LA FERME DE L'ASSELOTIÈRE BLANC EN BASSE TEMPÉRATURE, EFFILOCHÉ DE CUISSE CONFITE ET CRÈME D'AUBERGINES, POLENTA BLANCHE AU BASILIC, SAUCE SUPRÊME TOMATÉE

LE BAR GRILLÉ À LA PLANCHA, PULPE ET SOMMITÉS DE BROCOLIS, CONDIMENT DE RABIOLE, FÈVES À L'OIGNON NOUVEAU, ÉCUME ET HUILE D'AMANDE

LA BLETTE (VÉGÉTARIEN) FEUILLES DE BLETTE FARCIES AU SARRASIN, BLANC D'ŒUF CUIT À BASSE TEMPÉRATURE ET JAUNE CONFIT, CONDIMENT FRAMBOISE

LE TURBOT (SUPPLÉMENT 10€ EN VAPEUR DOUCE, BOUILLON DE HOMARD VERVEINE, LÉGUMES DE SAISON, HERBES DU POTAGER

LE POULET FERMIER DE LA FERME DE L'ASSELOTIÈRE 45 €

Menu Le Botaniste

LA BLETTE (VÉGÉTARIEN) 45 €

Les Entrées

LA TARTELETTE COURGETTE (VÉGÉTARIEN) 30 €

LA FRAÎCHEUR DE VEAU ET HOMARD 30 €

LE MAQUEREAU 30 €

LE PIGEONNEAU FILET CUIT AU BEURRE FERMIER, ÉMINCÉ DE FENOUIL, CONDIMENTS DE CUISSES CONFITES À LA MOUTARDE, JUS À LA FRAISE

LE MAQUEREAU FILET GRILLÉ AU CHALUMEAU, SOUPE GLACÉE DE POMMES DE TERRE NOUVELLES À LA TRUFFE D'ÉTÉ DU PÉRIGORD TUBER AESTIVUM

LA FRAÎCHEUR DE VEAU ET HOMARD CONCOMBRE, POMME GRANNY SMITH, BISQUE FROIDE ET CONDIMENT

LA TARTELETTE COURGETTE (VÉGÉTARIEN) CRÉMEUX ET TAGLIATELLE DE COURGETTE, CONFIT DE CERISE AU THÉ

Menu Le Botaniste

Le Botaniste

Escures-Commes, Port-en-Bessin-Huppain, France

Heures d'ouverture:

Mardi 19:00-21:30

Mercredi 19:00-21:30

Jeudi 19:00-21:30

Vendredi 19:00-21:30

Samedi 19:00-21:30

Fait avec [lacarte.menu](https://www.lacarte.menu)

