

TENTATION

Restaurant d'exception



LE BOTANISTE RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Texte : Blandine Girard

Franchissez les portes du domaine du château de La Chenevière pour découvrir Le Botaniste, où nature et élégance se rejoignent, tant dans l'assiette que dans la décoration. Les larges baies vitrées offrent une vue spectaculaire sur les arbres centenaires et exotiques du parc, magnifiquement illuminés à la nuit tombée.

Aux commandes de la cuisine, Didier Robin, Chef des Cuisines, et Hugo Genty, Chef Adjoint, célèbrent la richesse des produits fermiers normands. Avec un profond respect pour la tradition et l'environnement, ils collaborent exclusivement avec les meilleurs producteurs locaux, privilégiant les circuits courts et biologiques. Un réseau de confiance qui valorise l'authenticité et la qualité, et dont les artisans sont cités sur la carte du restaurant.

Simon Beauruelle, Chef pâtissier, propose des desserts raffinés, incluant des options sans gluten, sans allergènes, et véganes. Ensemble, les trois chefs travaillent en harmonie avec Pierre Vandaële, maraîcher bio du domaine, qui cultive un potager en permaculture, source d'inspiration pour une cuisine inventive et durable. Et pour prolonger l'expérience savoureuse chez vous, le Chef pâtissier propose des créations gourmandes à emporter : deux recettes au choix, renouvelées chaque mois. Le barman Thibault Gosselin propose des cocktails de saison, enrichis d'herbes du jardin et de sirops maison. Il fait revivre des alcools oubliés et des recettes d'antan, offrant une expérience de dégustation unique et intemporelle. Depuis 2012, le miel du domaine, utilisé en cuisine et au bar, est aussi disponible à la vente.

"la France est un pays qui célèbre les traditions, et nous aimons faire de même : nous servons un "trou normand", célèbre plat authentique de la région : un sorbet arrosé de Calvados. il sert d'apaisement entre l'entrée et le plat principal"



Retrouvez la recette du chef "
La salade du Botaniste" p.83



Château La Chenevière
Escures-Commes,
14520 Port-en-Bessin



Accord vin :
Blanc Ivoire,
100% chemin
blanc, Château
Soucherie,
2021.

