

# Présentation

Le Chef Julien MUTSCHLER et son équipe développent une cuisine créative inspirée par les saisons, évoluant au cours de l'année.

En tant que créateur d'émotions culinaires, nous choisissons avec grand intérêt nos produits, auprès de nombreux producteurs locaux, garantissant une qualité supérieure.

Maison Baubon, c'est une symphonie de goûts, des associations de saveur, des mets de qualités pour offrir une expérience gastronomique unique, tout en respectant la nature.

Tous nos produits sont présentés en bocaux en verre recyclables et réutilisables. Les bocaux sont mis sous vide, garantissant fraîcheur sous une date limite de consommation de 4 jours suivant leur livraison.

Les produits sont à conserver entre 0°C et +3°C.

# Menu d'Été

Juillet, Aout, Septembre

## BEURRE BIO FERMIER

Beurre Bio Fermier à la Carotte

### Entrée

#### FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY D'ABRICOT, CHOU RAVE, LIN

Foie Gras de Canard Artisanal, Chutney d'Abricots, Pétales de Chou Rave, Tuile de Lin

Ou

#### SAUMON FUMÉ MOWI ET BETTERAVE CHIOGGIA, LAITUE, HOUMOUS

Saumon Fumé Mowi en Fleur, Pickles de Betterave Chioggia, Crème de Laitue Houmous au Citron Jaune, Zestes de Citron

Ou

#### MELON, COURGETTES, HUILE D'OLIVE, FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS BIO, BOURGEONS DE SAPIN

Courgettes Confites à l'Huile d'Olive, Fromage de Chèvre Frais Bio, Bourgeons de Sapin, Melon Frais

### Plat

#### POULET FERMIER, ABRICOT, ROMARIN, CHORIZO

Poulet Fermier Farci, Risotto Crémeux Abricots et Chorizo Jus Brun Réduit Abricot et Romarin

Ou

#### TRUITE, CELERI, SAUCE ARMORICAINE, COURGETTE CONFITE

Filet de Truite, Petites Quenelles de Truite, Sauce Homard Armoricaine, Mousseline de Céleri Courgette Confite

Ou

#### ARTICHAUTS, PETIT EPAUTRE, CITRON, HUILE D'OLIVE

Artichauts Barigoule, Risotto de Petit Épeautre, Beurre de Citron et Thym Mousseline de Céleri à l'Huile d'Olive

### Dessert

#### CRÈME PRISE AU CHOCOLAT AMANDE, MYRTILLES, POIVRE, MUSCADE

Crème Prise au Chocolat Amande Valrhona, Compotée de Myrtilles, Crumble à la Muscade, Ganache Épaisse au Chocolat Noir

Ou

#### FRAMBOISE, COCO, GERANIUM, CHOCOLAT BLANC

Blanc Manger au Lait de Coco, Gelée à la Framboise, Framboises Fraîches Quenelle de Ganache Épaisse au Chocolat Blanc au Géranium

32 euros par personne

# Cocktail Dinatoire

Juillet, Aout, Septembre

## LES SALÉS À PARTAGER

### **BEURRE BIO FERMIER**

Beurre Bio Fermier à la Carotte

### **FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY D'ABRICOT, CHOU RAVE, LIN**

Foie Gras de Canard Artisanal, Chutney d'Abricots, Pétales de Chou Rave, Tuile de Lin

### **SAUMON FUMÉ MOWI ET BETTERAVE CHIOGGIA, LAITUE, HOUMOUS**

Saumon Fumé Mowi en Fleur, Pickles de Betterave Chioggia, Crème de Laitue Houmous au Citron Jaune, Zestes de Citron

### **MELON, COURGETTES, HUILE D'OLIVE, FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS BIO, BOURGEONS DE SAPIN**

Courgettes Confites à l'Huile d'Olive, Fromage de Chèvre Frais Bio, Bourgeons de Sapin, Melon Frais

### **POULET FERMIER, ABRICOT, ROMARIN, CHORIZO (à chauffer)**

Poulet Fermier Farci, Risotto Crémeux Abricots et Chorizo Jus Brun Réduit Abricot et Romarin

### **MOUSSELINE LEGUMES DE SAISON**

Crème Fermière à l'Huile de Romarin

## LES SUCRÉS À DÉGUSTER

### **CRÈME PRISE AU CHOCOLAT AMANDE, MYRTILLES, POIVRE, MUSCADE**

Crème Prise au Chocolat Amande Valrhona, Compotée de Myrtilles, Crumble à la Muscade, Ganache Épaisse au Chocolat Noir

### **FRAMBOISE, COCO, GERANIUM, CHOCOLAT BLANC**

Blanc Manger au Lait de Coco, Gelée à la Framboise, Framboises Fraîches Quenelle de Ganache Épaisse au Chocolat Blanc au Géranium

59 euros

# Planchettes en Verrine

## Mixte Charcuteries et Fromages :

**8 tranches de Fuseau Lorrain**

Ferme Bio Locale de la Rose à Albestroff

**8 tranches de saucisses artisanales de Lyon**

Ferme Bio Locale de la Rose à Albestroff

**10 tranches de chorizo de bœuf**

Ferme Bio Locale Saint Désiré à Niderviller

**8 tranches de Jambon sec**

Ferme Bio Locale de la Rose à Albestroff

**2 bâtonnets Comté Affiné 18 mois**

Cloche à Fromage à Strasbourg

**2 bâtonnets de Munster**

Ferme Bio Locale du Ritterwald à Schneckenbusch

**2 bâtonnets de tomme fermière**

Ferme Bio locale du Ritterwald à Schneckenbusch

**Beurre Bio Fermier**

Ferme Bio Locale Saint-Désiré à Niderviller

**Confiture Artisanale**

Restaurant M à Niderviller

**Cornichons et Fruits Secs**

20euros

# Gâteaux

Gâteau de 12cm de diamètre pour 2 personnes, livrés congelés

A décongeler au préalable à l'avance entre 0°C et 12°C.

## **ENTREMET CHOCOLAT CANNELLE ET CAMEL**

Ganache Montée au Chocolat Noir et Cannelle, Crumble au Cacao

Cœur Caramel et Génoise Cacao Cannelle

ooo

## **ENTREMET MANGUE PASSION MADELEINE CITRON**

Biscuit Madeleine Citron, Streusel, Cœur Passion, Mousse Mangue et Passion

21 euros