

Cocktail Dinatoire d'Automne

Octobre – Novembre – Décembre – Janvier – Février - Mars

LES SALÉS À PARTAGER

BEURRE BIO FERMIER

Beurre Bio Fermier au Sarrazin Grillé, Cannelle et Fleur de Sel

FOIE GRAS DE CANARD ARTISANAL

Chutney de Quetsches, Condiment à la Framboise, Ravioles de Betterave Chiglia

SAUMON FUMÉ, CRÈME AU CITRON, COURGE, FEUILLES DE CÂPRIER

Crème de Citron Jaune, Courge Croquante, Feuilles de Câprier

HOUMOUS AUX CHAMPIGNONS, POIS CHICHES GRILLÉS

YAOURT AU SUMAC, CHAMPIGNONS BRAISÉS

Graines de Moutarde en Pickles

POULET FERMIER FARCI À LA SAUGE

Jus Brun Crémeux à l'Orange, Éclats de Marrons, Risotto Crémeux aux Légumes d'Hiver

MOUSSELINE LEGUMES DE SAISON

Crème Fermière à l'Huile de Romarin

LES SUCRÉS À DÉGUSTER

CRÈMEUX PRALINÉ, GANACHE AUX ÉPICES, DATTES

Chocolat Bio et Praliné

MIEL, CHOCOLAT BLANC, POMME, VANILLE

Crèmeux au Miel, Compote de Pommes Caramélisées, Biscuit Feuillantine

Ganache au Chocolat Blanc et à la Vanille.

59 euros

Menu d'Automne – Hiver

Octobre – Novembre – Décembre – Janvier – Février - Mars

BEURRE BIO FERMIER

Beurre Bio Fermier au Sarrazin Grillé, Cannelle et Fleur de Sel

entrée

FOIE GRAS DE CANARD ARTISANAL

Chutney de Quetsches, Condiment à la Framboise, Ravioles de Betterave Chiggia

ou

SAUMON FUMÉ, CRÈME AU CITRON, COURGE, FEUILLES DE CÂPRIER

Crème de Citron Jaune, Courge Croquante, Feuilles de Câprier

ou

HOUMOUS AUX CHAMPIGNONS, POIS CHICHES GRILLÉS

YAOURT AU SUMAC, CHAMPIGNONS BRAISÉS

Graines de Moutarde en Pickles

Plat

POULET FERMIER FARCI À LA SAUGE

Jus Brun Crémeux à l'Orange, Éclats de Marrons, Risotto Crémeux aux Légumes d'Hiver

ou

TRUITE, BEURRE DE SAFRAN, PATATES DOUCES

Filet de Truite Poché, Crème de Panais, Condiment de Patates Douces, Carottes Confités

ou

BUTTERNUT BRAISÉ, MOUSSELINE DE PANAIS AU CITRON

Sauce au Miel, Graines de Courge, Crumble Noisette

Dessert

CRÈMEUX PRALINÉ, GANACHE AUX ÉPICES, DATTES

Chocolat Bio et Praliné

ou

MIEL, CHOCOLAT BLANC, POMME, VANILLE

Crèmeux au Miel, Compote de Pommes Caramélisées, Biscuit Feuillantine

Ganache au Chocolat Blanc et à la Vanille

64 euros deux menus

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

oo

ENTREMET MANGUE PASSION MADELEINE CITRON

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

21 euros

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.