

« Mon but à notre table est de vous faire voyager à travers des créations réfléchies et construites autour de produits passionnants. »

Nos menus évoluent au fil des semaines, des mois et des récoltes partageant ainsi les cycles de la vie.

Julien Mutschler

Menu Découverte

Mise en Bouche | 1 Entrée | 1 Plat | 1 Dessert | Mignardise
56€

M

Menu Curiosité

Mise en Bouche | 2 Entrées | 1 Viande | 1 Dessert | Mignardise
66€

M

Grand Menu

Mise en Bouche | 1 Entrée | 1 Homard | 1 Viande | 2 Desserts | Mignardise
86€

M

Menu Enfant

Mise en Bouche | 1 Plat | 1 Dessert | Mignardise
18€

Menu Découverte

56€

Mise en Bouche

Ravioles à la Crème d'Échalotes et Ciboulette | Moules Bio des Charentes
Sabayon au Jus de Moules | Huile de Persil
Ferme du Geroldseck – Ferme du Bel Air

M

Foie Gras | Chou Rave | Chutney d'Abricots à la Fleur de Sel | Tuile de Lin
Ferme du Geroldseck - Ferme du Bel Air - Ferme Saint-Désiré

ou

Tomates Cerises Semi-Déshydratées | Maquerau Mariné | Cèpes
Crème au Lait de Coco | Huile de Basilic | Noix de Cajou
Ferme du Geroldseck - Ferme du Bel Air – Ferme du Ver Luisant – Huilerie Bordelaise

M

Filet de Dorade Rôti | Butternut Façon Risotto | Émulsion aux Câpres d'Ail des Ours
Chou-Kâle | Croutons de Pain à la Cannelle
Ferme du Bel Air - Ferme du Ver Luisant - Ferme du Geroldseck – Ferme Saint-Désiré

ou

Poitrine de Lard Grillée | Condiment de Moutarde Violette | Tomate Semi-Confite
Jus Brun Tomate, Cannelle et Pois Chiches | Graines de Moutarde Pickles
Poulet Français | Cloche à Fromages | Ferme Saint-Désiré

M

Crème Prise au Miel | Compote de Pommes Caramélisées | Crème Glacée à la
Vanille | Tuile au Miel | Romarin Cristallisé | Caramel Passion
Ferme Saint Désiré – Valrhona – Miel du Limon

ou

Sorbet au Chèvre | Sirop d'Erable | Bacon Séché | Menthe Fraîche | Gaufrette
Ferme Saint Désiré – De Mes Terre – Scot la Cigogne

M

Mignardise

Chorros au Sucre et Caramel au Ras El Hanout
Ferme du Bel Air – La Cigogne

22€/ 3 Accords

14€/ 3 Demis Accords

Nos menus sont uniques et ne peuvent être modifiés

Menu Curiosité

66€

Mise en Bouche

Ravioles à la Crème d'Échalotes et Ciboulette | Moules Bio des Charentes
Sabayon au Jus de Moules | Huile de Persil
Ferme du Geroldseck – Ferme du Bel Air

M

Foie Gras | Chou Rave | Chutney d'Abricots à la Fleur de Sel | Tuile de Lin
Ferme du Geroldseck - Ferme du Bel Air - Ferme Saint-Désiré

M

Tomates Cerises Semi-Déshydratées | Maquerau Mariné | Cèpes
Crème au Lait de Coco | Huile de Basilic | Noix de Cajou
Ferme du Geroldseck - Ferme du Bel Air – Ferme du Ver Luisant – Huilerie Bordelaise

M

Poitrine de Lard Grillée | Condiment de Moutarde Violette | Tomate Semi-Confite
Jus Brun Tomate, Cannelle et Pois Chiches | Graines de Moutarde Pickles
Poulet Français | Cloche à Fromages | Ferme Saint-Désiré

M

Crème Prise au Miel | Compote de Pommes Caramélisées | Crème Glacée à la
Vanille | Tuile au Miel | Romarin Cristallisé | Caramel Passion
Ferme Saint Désiré – Valrhona – Miel du Limon

M

Mignardise

Chorros au Sucre et Caramel au Ras El Hanout
Ferme du Bel Air – La Cigogne

30€/4 Accords

18€/ 4 Demis Accords

Nos menus sont uniques et ne peuvent être modifiés



RESTAURANT

Paro Falencerie Niderviller

Grand Menu

86€

Mise en Bouche

Ravioles à la Crème d'Échalotes et Ciboulette | Moules Bio des Charentes
Sabayon au Jus de Moules | Huile de Persil
Ferme du Geroldseck – Ferme du Bel Air

M

Foie Gras | Chou Rave | Chutney d'Abricots à la Fleur de Sel | Tuile de Lin
Ferme du Geroldseck - Ferme du Bel Air - Ferme Saint-Désiré

M

Homard au Beurre Fumé | Sauce Poisson aux Cèpes Fermentés
Huile de Romarin | Pickles de Cèpes
Ferme du Bel Air - Ferme du Ver Luisant – Ferme Saint-Désiré

M

Poitrine de Lard Grillée | Condiment de Moutarde Violette | Tomate Semi-Confite
Jus Brun Tomate, Cannelle et Pois Chiches | Graines de Moutarde Pickles
Poulet Français | Cloche à Fromages | Ferme Saint-Désiré

M

Crème Prise au Miel | Compote de Pommes Caramélisées | Crème Glacée à la
Vanille | Tuile au Miel | Romarin Cristallisé | Caramel Passion
Ferme Saint Désiré – Valrhona – Miel du Limon

M

Sorbet au Chèvre | Sirop d'Erable | Bacon Séché | Menthe Fraîche | Gaufrette
Ferme Saint Désiré – De Mes Terre – Scot la Cigogne

M

Mignardise

Chorros au Sucre et Caramel au Ras El Hanout
Ferme du Bel Air – La Cigogne

38€/ 5 Accord

22€/ 5 Demis Accords

Nos menus sont uniques et ne peuvent être modifiés



RESTAURANT
Paro Palœneerie Niderviller

Menu Enfant

18€

Mise en Bouche

Échalotes Laquées | Sorbet au Bouillon de Bœuf | Graines de Moutarde Pickles

Ferme du Geroldseck – Miel du Limon

M

Poulet Fermier | Légumes Bio de Saison

Champs du Ver Luisant - Ferme du Bel Air – Sicaba – Ferme du Gerlodesck

M

Crème Glacée au Chocolat | Crunchy | Sauce Chocolat Citron

Ferme du Bel Air – Valrhona – La Cigogne

M

1 Mignardise

Cookies au Chocolat Artisanal

Ferme du Bel Air - Valrhona

Nos menus sont uniques et ne peuvent être modifiés



RESTAURANT

Paro Palencia Niderviller

Derrière chaque produit il y a une histoire d'homme et de femme passionnés et soucieux de nous transmettre l'amour de leur travail et de leurs produits. Merci à ...

Carole du Champ du Ver Luisant à Haut-Clocher
Nicolas et son équipe du Maraîchage du Geroldseck à Niderstinzelt
Toute l'équipe de la Scot La Cigogne à Weyersheim
Toute l'équipe de De Mes Terres à Sarrebourg

Frédérique et André de la Ferme de la Rose à Albestroff
Cyril, Vicky et leur équipe de chez Black Pudding à Abreschviller
Toute l'équipe de Sicaba à Bourbon-l'Archambault

Rodrigue et son équipe de L'instant Gourmand

La Famille Guillaume de La Ferme du Bel Air à Landorff
L'équipe de l'Huilerie Beaujolaise

Hervé de la Gaec Saint Désiré à Niderviller
La Chèvrerie de Niderviller à Niderviller
Toute l'équipe de chez René Tourrette à Strasbourg

A la Famille Limon du Miel Limon à Dabo

Valérie et son équipe de chez Mokxa à Strasbourg
Toute l'équipe des Jardins de Gaïa à Wittisheim

Maxime et Les Vins d'Auteur à Metz
Alexis et son équipe de la Brasserie Malacuria à Malaucourt-sur-Seille
Et l'ensemble des vignerons avec qui nous collaborons et partageons au quotidien

Barbara de chez Barbara Leboeuf Céramique à Strasbourg
Anne de chez Anne Krieg Céramique à Toulouse
Maya de chez S'Glass à Lutzelbourg

Claude Wickersheimer de Chez Lignum'Art à Traenheim
Toute l'équipe de Blanc Carrare à Niderviller
Toute la fabrique de Collinet-Sièges à Demange-Baudignécourt
Mathias et son équipe de chez Michelonne à Sélestat
Toute la fabrique de linge Garnier Thiebaut

Retrouvez également les créations du chef Julien Mutschler
Au 3.14 à Sarrebourg les midis de la semaine autour de plats authentiques et chaleureux
Au Hameau des Sens à Phalsbourg autour de menus écologiques en cottage insolite
Chez Maison Baubon, traiteur en ligne et en livraison sur www.maisonbaubon.fr