



# RESTAURANT

Parc Faïencerie Niderviller

**Domaine M | Restaurant M | Traiteur M**

Tel : 03 87 07 37 99 – Mail : [contact@restaurant-m-niderviller.com](mailto:contact@restaurant-m-niderviller.com)

[www.restaurant-m-niderviller.com](http://www.restaurant-m-niderviller.com)

*« 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

Manchon de Poulet Grillé | Condiment à la Cacahouète  
Sauce Vierge au Colza à l'Huile de Câprier

M

Pain Bio Artisanal à l'Orange et aux Graines  
Beurre Bio Fermier au Sarrazin Grillé, Cannelle et Fleur de Sel

M

Foie Gras Marbré aux Épices | Chutney de Quetsches  
Poudre de Bacon Séché au Thym Frais | Oignon Rouge en Pickles  
Condiment Betterave et Framboise

Ferme du Gerolseck - Ferme du Bel Air - Ferme Saint-Désiré

OU

Saumon Mowi Fumé | Butternut Braisée | Condiment au Citron  
Crème de Homard, Carotte et Cannelle | Graines de Moutarde Pickles

Ferme du Gerolseck - Ferme du Bel Air

M

Filet de Truite Poché | Beurre de Poisson au Safran | Huile d'Olive | Sel aux Herbes  
Crème de Panais | Œufs de Truite | Condiment de Patates Douces | Oignons Frits

Ferme du Bel Air - Ferme du Ver Luisant - Ferme du Gerolseck - Ferme Saint-Désiré

OU

Carré de Veau | Jus Brun Crémeux au Miel, Thym et Zestes de Clémentine  
Carottes Braisées au Sel d'Herbes | Crépine Moelleuse | Condiment de Butternut

Moutarde de Fallot - Jardin de Gaïa - Ferme du Bel Air - Ferme du Gerolseck

M

Sapin Glacé au Chocolat Caramélia | Crème Montée au Chocolat et Fleur de Sel  
Cœur Caramel aux Zestes d'Orange et aux Épices de Noël | Sorbet au Lait de Coco

Ferme Saint Désiré - Valrhona

OU

Crème Glacée au Lait Fermier Infusée à la Truffe | Sauce Praliné aux Dattes  
Noisettes Grillées | Crème Pâtissière Praliné | Opaline Croquante

Ferme Saint Désiré - Valrhona

M

## Mignardises

Madeleine Chocolat Cannelle  
Truffe Chocolat Amande Pistache

Ferme du Bel Air - La Cigogne

24€/ 3 Accords

16€/ 3 Demis Accords



RESTAURANT  
Para Palencia Ridesvillar

# Menu Curiosité

66€

## Mise en Bouche

Manchon de Poulet Grillé | Condiment à la Cacahouète  
Sauce Vierge au Colza à l'Huile de Câprier

M

Pain Bio Artisanal à l'Orange et aux Graines  
Beurre Bio Fermier au Sarrazin Grillé, Cannelle et Fleur de Sel

M

Foie Gras Marbré aux Épices | Chutney de Quetsches  
Poudre de Bacon Séché au Thym Frais | Oignon Rouge en Pickles  
Condiment Betterave et Framboise

Ferme du Gerolseck - Ferme du Bel Air - Ferme Saint-Désiré

M

Filet de Truite Poché | Beurre de Poisson au Safran | Huile d'Olive | Sel aux Herbes  
Crème de Panais | Œufs de Truite | Condiment de Patates Douces | Oignons Frits

Ferme du Bel Air - Ferme du Ver Luisant - Ferme du Geroldseck - Ferme Saint-Désiré

M

Carré de Veau | Jus Brun Crémeux au Miel, Thym et Zestes de Clémentine  
Carottes Braisées au Sel d'Herbes | Crépine Moelleuse | Condiment de Butternut

Moutarde de Falloït - Jardin de Gaïa - Ferme du Bel Air - Ferme du Geroldseck

M

Sapin Glacé au Chocolat Caramélia | Crème Montée au Chocolat et Fleur de Sel  
Cœur Caramel aux Zestes d'Orange et aux Épices de Noël | Sorbet au Lait de Coco

Ferme Saint Désiré - Valrhona

M

## Mignardises

Madeleine Chocolat Cannelle  
Truffe Chocolat Amande Pistache

Ferme du Bel Air - La Cigogne

32€/4 Accords

22€/ 4 Demis Accords

Nos menus sont uniques et ne peuvent être modifiés



RESTAURANT

Paro Patisserie Niderviller

# Grand Menu

86€

## Mise en Bouche

Manchon de Poulet Grillé | Condiment à la Cacahouète  
Sauce Vierge au Colza à l'Huile de Câprier

M

Pain Bio Artisanal à l'Orange et aux Graines  
Beurre Bio Fermier au Sarrazin Grillé, Cannelle et Fleur de Sel

M

Foie Gras Marbré aux Épices | Chutney de Quetsches  
Poudre de Bacon Séché au Thym Frais | Oignon Rouge en Pickles  
Condiment Betterave et Framboise

Ferme du Gerolseck - Ferme du Bel Air - Ferme Saint-Désiré

M

Saumon Mowi Fumé | Butternut Braisée | Condiment au Citron  
Crème de Homard, Carotte et Cannelle | Graines de Moutarde Pickles

Ferme du Gerlodseck – Ferme du Bel Air

M

Homard | Beurre de Poisson au Safran | Huile d'Olive | Sel aux Herbes  
Crème de Panais Œufs de Truite | Condiment de Patates Douces | Oignons Frits

Ferme du Bel Air - Ferme du Ver Luisant - Ferme du Geroldseck – Ferme Saint-Désiré

M

Carré de Veau | Jus Brun Crémeux au Miel, Thym et Zestes de Clémentine  
Carottes Braisées au Sel d'Herbes | Crépine Moelleuse | Condiment de Butternut

Moutarde de Fallot - Jardin de Gaïa - Ferme du Bel Air - Ferme du Geroldseck

M

Crème Glacée au Lait Fermier Infusée à la Truffe | Sauce Praliné aux Dattes  
Noisettes Grillées | Crème Pâtissière Praliné | Opaline Croquante

Ferme Saint Désiré – Valrhona

M

## Mignardises

Madeleine Chocolat Cannelle  
Truffe Chocolat Amande Pistache

Ferme du Bel Air – La Cigogne

40€/ 5 Accord

28€/ 5 Demis Accords

Nos menus sont uniques et ne peuvent être modifiés

# Menu Enfant

18€

## *Mise en Bouches*

Béarnaise à la Vanille | Condiment aux Herbes Salines et Algues  
Fromage Frais au Café | Crème de Cresson au Citron Jaune

M

Pain Bio Artisanal à l'Orange et aux Graines  
Beurre Bio Fermier au Sarrazin Grillé, Cannelle et Fleur de Sel

M

Filet de Truite Poché | Beurre de Poisson au Safran | Huile d'Olive | Sel aux Herbes  
Crème de Panais | Œufs de Truite | Condiment de Patates Douces | Oignons Frits  
Ferme du Bel Air - Ferme du Ver Luisant - Ferme du Geroldseck – Ferme Saint-Désiré

OU

Carré de Veau | Jus Brun Crémeux au Miel, Thym et Zestes de Clémentine  
Carottes Braisées au Sel d'Herbes | Crépine Moelleuse | Condiment de Butternut  
Moutarde de Falloù - Jardin de Gaïa - Ferme du Bel Air - Ferme du Geroldseck

M

Sapin Glacé au Caramélia | Crème Montée au Chocolat et Fleur de Sel  
Cœur Caramel aux Zestes d'Orange et aux Épices de Noël | Sorbet au Lait de Coco  
Ferme Saint Désiré – Valrhona

M

## *Mignardises*

Madeleine Chocolat Cannelle  
Truffe Chocolat Amande Pistache  
Ferme du Bel Air – La Cigogne

Nos menus sont uniques et ne peuvent être modifiés



RESTAURANT  
Para Patrocinario Ribeirinho

*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  
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 vigneron 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 Michelsonne 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](http://www.maisonbaubon.fr)