

*« 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

Ceviche de Maigre | Eau de Queues de Tomates | Pastèque | Amandes | Hysope  
Ferme du Geroldseck – Ferme du Bel Air

M

Filet de Truite | Beurre de Poisson à la Betterave Jaune  
Carottes Rôties | Huile de Basilic | Émulsion aux Câpres d'Ail des Ours  
Ferme du Bel Air - Ferme du Ver Luisant - Ferme du Geroldseck – Ferme Saint-Désiré

ou

Poulet Fermier | Jus de Volaille Fumé | Pop Corn et Pistache  
Maïs au Beurre | Crème au Fromage  
Poulet Français | Cloche à Fromages | Ferme Saint-Désiré

M

Sorbet Chocolat Blanc et Géranium | Eau de Sureau  
Blanc Manger au Lait de Coco | Compote de Pommes Caramélisées  
Valhronna – Sureau de chez Nous – Ferme Saint-Désiré

ou

Abricot | Eau d'Abricot au Romarin | Pollen  
Mascarpone Glacée | Miel | Gaufrette  
Ferme Saint-Désiré - La Cigogne - Mie du Limon – Ferme du Bel Air

M

## Mignardise

Crème Glacée au Chèvre Frais | Sirop de Coing | Opaline | Amandes Grillées  
Ferme du Bel Air – La Cigogne

22€/ 3 Accords

14€/ 3 Demis Accords

Nos menus sont uniques et ne peuvent être modifiés



RESTAURANT  
Paro Palencia Niderviller

# 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

Ceviche de Maigre | Eau de Queues de Tomates | Pastèque | Amandes | Hysope  
Ferme du Geroldseck – Ferme du Bel Air

M

Poulet Fermier | Jus de Volaille Fumé | Pop Corn et Pistache  
Maïs au Beurre | Crème au Fromage  
Poulet Français | Cloche à Fromages | Ferme Saint-Désiré

M

Abricot | Eau d'Abricot au Romarin | Pollen  
Mascarpone Glacée | Miel | Gaufrette  
Ferme Saint-Désiré - La Cigogne - Mie du Limon – Ferme du Bel Air

M

## Mignardise

Crème Glacée au Chèvre Frais | Sirop de Coing | Opaline | Amandes Grillées  
Ferme du Bel Air – La Cigogne

30€/4 Accords

18€/ 4 Demis Accords

Nos menus sont uniques et ne peuvent être modifiés



RESTAURANT  
Paro Palenciairie 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 Bleu | Beurre de Kumquat Lacto Fermenté | Huile de Romarin  
Carottes Confites | Pleurotes Rôties  
Champ du Ver Luisant - Ferme du Bel Air – Homard Breton – Gaec Saint-Désiré

M

Poulet Fermier | Jus de Volaille Fumé | Pop Corn et Pistache  
Maïs au Beurre | Crème au Fromage  
Poulet Français | Cloche à Fromages | Ferme Saint-Désiré

M

Sorbet Chocolat Blanc et Géranium | Eau de Sureau  
Blanc Manger au Lait de Coco | Compote de Pommes Caramélisées  
Valhronna – Sureau de chez Nous – Ferme Saint-Désiré

M

Abricot | Eau d'Abricot au Romarin | Pollen  
Mascarpone Glacée | Miel | Gaufrette  
Ferme Saint-Désiré - La Cigogne - Mie du Limon – Ferme du Bel Air

M

## Mignardise

Crème Glacée au Chèvre Frais | Sirop de Coing | Opaline | Amandes Grillées  
Ferme du Bel Air – La Cigogne

38€/ 5 Accord

22€/ 5 Demis Accords

Nos menus sont uniques et ne peuvent être modifiés



RESTAURANT

Parc Patinoir 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 Niderstinzeln  
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](http://www.maisonbaubon.fr)