



RESTAURANT

Parc Faïencerie Niderviller

Domaine M | Restaurant M | Traiteur M

Tel : 03 87 07 37 99 – Mail : contact@restaurant-m-niderviller.com

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

Gougère au Foin | Tomme Fermière Râpée | Condiment Anchois Praliné

Ferme du Bel Air – De Mes Terre – Ferme du Ritterwald

M

Pain Bio Artisanal et Beurre Bio Fermier

L'Instant Gourmant - Ferme Saint-Désiré

M

Foie Gras Marbré aux Épices | Praline Croquante | Pourpier
Condiment à la Moutarde Violette | Jus de Viande Caramélisé au Chou et à l'Orange

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

ou

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

Filet de Truite Poché | Sauce Homard à la Sauce Soja
Moules | Butternut Braisé | Huile de Romarin | Noisettes Grillées | Chou Kâle Frit

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

ou

Filet de Canette | Jus Brun à la Clémentine | Mousseline de Panais
Butternut Braisée | Granolat aux Noisettes Grillées

Ferme du Bel Air – Champ du Ver Luisant – Ferme Saint-Désiré - Valrhonna

M

Financier au Beurre Noisette | Compote de Pommes Caramélisée au Beurre Salé
Crème Glacée au Foin | Romarin Cristallisé | Tuile au Miel et Pollen

Ferme Saint Désiré – Ferme du Bel Air – Miel du Limon

ou

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

Ferme Saint Désiré – Valrhonna

M

Mignardises

Madeleine Chocolat Cannelle
Truffe Chocolat Amande Pistache

Ferme du Bel Air – La Cigogne

24€/ 3 Accords

16€/ 3 Demis Accords



RESTAURANT

Para Focacceria Niderviller

Menu Curiosité

66€

Mise en Bouche

Gougère au Foin | Tomme Fermière Râpée | Condiment Anchois Praliné

Ferme du Bel Air – De Mes Terre – Ferme du Ritterwald

M

Pain Bio Artisanal et Beurre Bio Fermier

L'Instant Gourmant - Ferme Saint-Désiré

M

Foie Gras Marbré aux Épices | Praline Croquante | Pourpier
Condiment à la Moutarde Violette | Jus de Viande Caramélisé au Chou et à l'Orange

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

M

Filet de Truite Poché | Sauce Homard à la Sauce Soja
Moules | Butternut Braisé | Huile de Romarin | Noisettes Grillées | Chou Kâle Frit

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

M

Filet de Canette | Jus Brun à la Clémentine | Mousseline de Panais
Butterut Braisée | Granolat aux Noisettes Grillées

Ferme du Bel Air – Champ du Ver Luisant – Ferme Saint-Désiré - Valrhonna

M

Financier au Beurre Noisette | Compote de Pommes Caramélisée au Beurre Salé
Crème Glacée au Foin | Romarin Cristallisé | Tuile au Miel et Pollen

Ferme Saint Désiré – Ferme du Bel Air – Miel du Limon

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

Gougère au Foin | Tomme Fermière Râpée | Condiment Anchois Praliné

Ferme du Bel Air – De Mes Terre – Ferme du Ritterwald

M

Pain Bio Artisanal et Beurre Bio Fermier

L'Instant Gourmant - Ferme Saint-Désiré

M

Foie Gras Marbré aux Épices | Praline Croquante | Pourpier
Condiment à la Moutarde Violette | Jus de Viande Caramélisé au Chou et à l'Orange

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

M

Homard | Sauce Homard à la Sauce Soja
Moules | Butternut Braisé | Huile de Romarin | Noisettes Grillées | Chou Kâle Frit

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

M

Filet de Canette | Jus Brun à la Clémentine | Mousseline de Panais
Butterut Braisée | Granolat aux Noisettes Grillées

Ferme du Bel Air – Champ du Ver Luisant – Ferme Saint-Désiré - Valrhonna

M

Financier au Beurre Noisette | Compote de Pommes Caramélisée au Beurre Salé
Crème Glacée au Foin | Romarin Cristallisé | Tuile au Miel et Pollen

Ferme Saint Désiré – Ferme du Bel Air – Miel du Limon

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



RESTAURANT

Paris Potagerie Niderville

Menu Enfant

18€

Mise en Bouche

Gougère au Foin | Tomme Fermière Râpée | Condiment Anchois Praliné

Ferme du Bel Air – De Mes Terre – Ferme du Ritterwald

M

Pain Bio Artisanal et Beurre Bio Fermier

L'Instant Gourmant - Ferme Saint-Désiré

M

Filet de Truite Poché | Sauce Homard à la Sauce Soja
Moules | Butternut Braisé | Huile de Romarin | Noisettes Grillées | Chou Kâle Frit

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

OU

Filet de Canette | Jus Brun à la Clémentine | Mousseline de Panais
Butterut Braisée | Granolat aux Noisettes Grillées

Ferme du Bel Air – Champ du Ver Luisant – Ferme Saint-Désiré - Valrhonna

M

Financier au Beurre Noisette | Compote de Pommes Caramélisée au Beurre Salé
Crème Glacée au Foin | Romarin Cristallisé | Tuile au Miel et Pollen

Ferme Saint Désiré – Ferme du Bel Air – Miel du Limon

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 Fatencerie Niderriller

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
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