

« 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
55€

M

Menu Curiosité

Mise en Bouche | 2 Entrées | 1 Viande | 1 Dessert | Mignardise
65€

M

Grand Menu

Mise en Bouche | 1 Entrée | 1 Homard | 1 Viande | 2 Desserts | Mignardise
85€

M

Menu Enfant

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



RESTAURANT
Paris Palencia Niderviller

Menu Découverte

55€

Mise en Bouche

Échalotes Laquées | Sorbet au Bouillon de Bœuf | Graines de Moutarde Pickles
Ferme du Geroldseck – Miel du Limon

M

Foie Gras Marbré | Betteraves Chiogga | Jus de Carottes Réduit
Pommes Paille | Feuilles de Câprier Frits
Ferme du Geroldseck - Ferme du Bel Air - Ferme Saint-Désiré - Ferme du Geroldseck

ou

Asperges Blanches | Coques | Mayonnaise au Colza
Huile d'Olive Fumée | Criste Marine
Ferme du Geroldseck - Ferme du Bel Air – Kalios - L'Herbandine

M

Asperges Blanches | Beurre Blanc au Chou Blanc | Huile de Ciboulette
Crème Fermière Fumée | Poudre de Bacon et Thym Frais
Ferme du Bel Air - Ferme du Geroldseck - Ferme Saint-Désiré - De Mes Terre - Mokxa

ou

Canette | Betterave Rôtie au Miel | Pleurotes
Jus Brun Poivre et Jus de Betterave | Graines de Moutarde Vinaigrées
Champs du Ver Luisant - Ferme du Bel Air - Sicaba - Ferme du Geroldseck

M

Mascarpone Fermière Glacée au Chèvre et au Miel | Huile d'Olive | Pollen
Gaec Saint-Désiré - La Cigogne - Huilerie Bordelaise - Scott la Cigogne – Miel du Limon

ou

Ile Flottante | Crème Anglaise Amandes | Huile de Citron | Sorbet Persil
Gaec Saint-Désiré - La Cigogne - Valrhona - Ferme du Bel Air – Champ du Ver Luisant

M

Mignardise

Quetsches d'Hiver Confites | Sorbet Chèvre | Crumble | Bourgeons de Sapin
Scott la Cigogne - L'Herbandine

22€/ 3 Accords

14€/ 3 Demis Accords

Nos menus sont uniques et ne peuvent être modifiés



RESTAURANT
Paro Palencia Niderviller

Menu Curiosité

65€

Mise en Bouche

Échalotes Laquées | Sorbet au Bouillon de Bœuf | Graines de Moutarde Pickles
Ferme du Geroldseck – Miel du Limon

M

Foie Gras Marbré | Betteraves Chiogga | Jus de Carottes Réduit
Pommes Paille | Feuilles de Câprier Frits

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

M

Asperges Blanches | Beurre Blanc au Chou Blanc | Huile de Ciboulette
Crème Fermière Fumée | Poudre de Bacon et Thym Frais

Ferme du Bel Air - Ferme du Geroldseck - Ferme Saint-Désiré - De Mes Terre - Mokxa

M

Canette | Betterave Rôtie au Miel | Pleurotes
Jus Brun Poivre et Jus de Betterave | Graines de Moutarde Vinaigrées

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

M

Mascarpone Fermière Glacée au Chèvre et au Miel | Huile d'Olive | Pollen

Gaec Saint-Désiré - La Cigogne - Huilerie Bordelaise - Scott la Cigogne – Miel du Limon

M

Mignardise

Quetsches d'Hiver Confites | Sorbet Chèvre | Crumble | Bourgeons de Sapin

Scott la Cigogne - L'Herbandine

30€/4 Accords

18€/ 4 Demis Accords

Nos menus sont uniques et ne peuvent être modifiés



RESTAURANT

Paro Palenciae Niderviller

Grand Menu

85€

Mise en Bouche

Échalotes Laquées | Sorbet au Bouillon de Bœuf | Graines de Moutarde Pickles
Ferme du Geroldseck – Miel du Limon

M

Asperges Blanches | Coques | Mayonnaise au Colza
Huile d'Olive Fumée | Criste Marine
Ferme du Geroldseck - Ferme du Bel Air – Kalios - L'Herbandine

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

Canette | Betterave Rôtie au Miel | Pleurotes
Jus Brun Poivre et Jus de Betterave | Graines de Moutarde Vinaigrées
Champs du Ver Luisant - Ferme du Bel Air - Sicaba - Ferme du Geroldseck

M

Mascarpone Fermière Glacée au Chèvre et au Miel | Huile d'Olive | Pollen
Gaec Saint-Désiré - La Cigogne - Huilerie Bordelaise - Scott la Cigogne – Miel du Limon

M

Ile Flottante | Crème Anglaise Amandes | Huile de Citron | Sorbet Persil
Gaec Saint-Désiré - La Cigogne - Valrhona - Ferme du Bel Air – Champ du Ver Luisant

M

Mignardise

Quetsches d'Hiver Confites | Sorbet Chèvre | Crumble | Bourgeons de Sapin
Scott la Cigogne - L'Herbandine

38€/ 5 Accord

22€/ 5 Demis Accords

Nos menus sont uniques et ne peuvent être modifiés



RESTAURANT
Pard Fohrensee 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

Paris Falencerie 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
Nathalie et Thomas de la Brasserie Blessing à Waldhambach
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