

*« 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

Tempura de Poulet Fermier | Mayonnaise au Romarin | Ail des Ours en Pickles  
Sauce Chimichuri à la Ciboulette | Menthe Fraîche  
Ferme du Geroldseck - L'Herbandine - De Mes Terre - Ferme du Bel Air

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

ou

Tartare de Bœuf | Menthe Fraîche | Condiment d'Harissa Doux  
Coulis Cerises et Tomates | Huile de Pin  
Bœuf Lorrain | Ferme du Geroldseck - Ferme du Bel Air

M

Dorade | Patate Douce Laquée | Dattes  
Beurre de Poisson Vinaigré | Huile de Romarin  
Ferme du Bel Air - Ferme du Geroldseck

ou

Magret de Canard Rôti | Bougeons de Sapin  
Betteraves Golden | Jus Brun Noir au Miel  
Black Pudding - Ferme du Geroldseck - L'Herbandine - Miel du Limon

M

Fromage Blanc Fermier | Rhubarbe Confitée | Sorbet au Chèvre Frais  
Graines de Courge Caramélisées à la Fleur de Sel | Tuile Feuille  
Gaec Saint-Désiré - La Cigogne - Scott la Cigogne

ou

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

M

## Mignardise

Meringue au Piment d'Espelette | Fraises Fraîches  
Gel de Fraise Pimenté | Crème Montée | Amandes Caramélisées  
Piment d'Espelette Bio - Fraises d'Alsace

22€/ 3 Accords

14€/ 3 Demis Accords

Nos menus sont uniques et ne peuvent être modifiés



RESTAURANT  
Paro Palœnologie Niderviller

# Menu Curiosité

65€

## Mise en Bouche

Tempura de Poulet Fermier | Mayonnaise au Romarin | Ail des Ours en Pickles  
Sauce Chimichuri à la Ciboulette | Menthe Fraîche  
Ferme du Geroldseck - L'Herbandine – De Mes Terre – Ferme du Bel Air

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

Tartare de Bœuf | Menthe Fraîche | Condiment d'Harissa Doux  
Coulis Cerises et Tomates | Huile de Pin  
Bœuf Lorrain | Ferme du Geroldseck – Ferme du Bel Air

M

Magret de Canard Rôti | Bougeons de Sapin  
Betteraves Golden | Jus Brun Noir au Miel  
Black Pudding - Ferme du Geroldseck - L'Herbandine – Miel du Limon

M

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

M

## Mignardise

Meringue au Piment d'Espelette | Fraises Fraîches  
Gel de Fraise Pimenté | Crème Montée | Amandes Caramélisées  
Piment d'Espelette Bio – Fraises d'Alsace

30€/4 Accords

18€/ 4 Demis Accords

Nos menus sont uniques et ne peuvent être modifiés

# Grand Menu

85€

## Mise en Bouche

Tempura de Poulet Fermier | Mayonnaise au Romarin | Ail des Ours en Pickles  
Sauce Chimichuri à la Ciboulette | Menthe Fraîche  
Ferme du Geroldseck - L'Herbandine - De Mes Terre - Ferme du Bel Air

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

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

Magret de Canard Rôti | Bougeons de Sapin  
Betteraves Golden | Jus Brun Noir au Miel  
Black Pudding - Ferme du Geroldseck - L'Herbandine - Miel du Limon

M

Emulsion au Lait de Coco | Sorbet au Persil  
Graines de Passion à l'Huile de Colza Citron | Feuilles de Persil Crystalisées  
Gaec Saint-Désiré - La Cigogne - Ferme du Bel Air - Champ du Ver Luisant - Ferme du Geroldseck

M

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

M

## Mignardise

Meringue au Piment d'Espelette | Fraises Fraîches  
Gel de Fraise Pimenté | Crème Montée | Amandes Caramélisées  
Piment d'Espelette Bio - Fraises d'Alsace

38€/ 5 Accord

22€/ 5 Demis Accords

Nos menus sont uniques et ne peuvent être modifiés



RESTAURANT  
Paro Palencia 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 Patinerie 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 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 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)



RESTAURANT  
Paris - Fatennoire Niderviller