

MENU Automne/Hiver

LES ENTREES

BEURRE BIO

Beurre Bio Fermier

FOIE GRAS, COING, FLEUR DE SEL A LA CANNELLE

Foie Gras, Gelée au Coing, Raviole de Chou Rave

OU

SAUMON FUME ARTISANAL, CITRON, NAVET BOULE D'OR

Saumon Fumé Artisanalement au Bois d'Hêtre, Crème au Citron Bio

Minis Câpres, Navet Boule d'Or, Crème au Wasabi

OU

HOUMOUS AU CITRON CONFIT, CAROTTES, RAZ EL-HANOUT

Houmous au Citron Confit, Carottes Croquantes au Raz El-Hanout en Pickles, Graines de Cumin, Jeunes Pousses

LES PLATS

POULET FERMIER FARCI AUX MARRONS

Risotto d'Orge Perlé Bio à la Butternut et aux Champignons, Jus Brun Réduit à l'Amer Michel de chez

Hagmeyer

OU

LIEU NOIR, PANAIS, SAUCE HOMARD ET POMME

Lieu Noir Poché, Panais Braisé, Mousseline de Panais, Sauce Homard et Pomme Confitée

OU

ENDIVES CONFITES À L'ORANGE, PANAIS, SAUCE SOJA

Endives Confitées à l'Orange, Mousseline de Panais, Crosnes Poêlés, Segments d'Orange Brulés et Sauce Soja Réduite

MOUSSELINE DE LEGUMES

Crème Fermière au Romarin

LES DESSERTS

CREMEUX AU MIEL, CLEMENTINE, AMANDES

Crèmeux au Miel du Limon, Confiture de Clémentine, Ganache au Chocolat Blanc, Amandes Éclatés,

Biscuit Canistrelli

OU

ENTREMETS CAMELIA, POIRE, PAIN D'EPICES

Entremet au Chocolat Valhronna Caramélia, Cœur à la Chutney de Poire, Biscuit Pain d'Épices, Spéculos et Ganache au Chocolat Blanc

Menu aux choix par personnes. Hors boissons,. 64 euros pour deux personnes.

Cocktail Dinatoire Automne/Hiver

LES SALÉS À PARTAGER

BEURRE BIO

Beurre Bio Fermier

FOIE GRAS, COING, FLEUR DE SEL A LA CANNELLE

Foie Gras, Gelée au Coing, Raviole de Chou Rave

SAUMON FUME ARTISANAL, CITRON, NAVET BOULE D'OR

Saumon Fumé Artisanalement au Bois d'Hêtre, Crème au Citron Bio
Minis Câpres, Navet Boule d'Or, Crème au Wasabi

HOUMOUS AU CITRON CONFIT, CAROTTES, RAZ EL-HANOUT

Houmous au Citron Confit, Carottes Croquantes au Raz El-Hanout en Pickles, Graines de
Cumin, Jeunes Pousses

POULET FERMIER FARCI AUX MARRONS

Risotto d'Orge Perlé Bio à la Butternut et aux Champignons, Jus Brun Réduit à l'Amer Michel
de chez Hagmeyer

MOUSSELINE DE LEGUMES

Crème Fermière au Romarin

LES SUCRÉS À DÉGUSTER

CREMEUX AU MIEL, CLEMENTINE, AMANDES

Crèmeux au Miel du Limon, Confiture de Clémentine, Ganache au Chocolat Blanc, Amandes
Éclatés, Biscuit Canistrelli

ENTREMETS CAMELIA, POIRE, PAIN D'ÉPICES

Entremet au Chocolat Valhronna Caramélia, Cœur à la Chutney de Poire, Biscuit Pain
d'Épices, Spéculos et Ganache au Chocolat Blanc

Cocktail à partager. 59 euros (Hors boissons)

Menus Enfant

Automne/Hiver

POULET FERMIER FARCI AUX MARRONS

Risotto d'Orge Perlé Bio à la Butternut et aux Champignons, Jus Brun Réduit à l'Amer Michel de
chez

Hagmeyer

OU

LIEU NOIR, PANAIS, SAUCE HOMARD ET POMME

Lieu Noir Poché, Panais Braisé, Mousseline de Panais, Sauce Homard et Pomme Confitée

OU

ENDIVES CONFITES À L'ORANGE, PANAIS, SAUCE SOJA

Endives Confitées à l'Orange, Mousseline de Panais, Crosnes Poêlés, Segments d'Orange Brulés et
Sauce Soja Réduite

MOUSSELINE DE LEGUMES

Crème Fermière au Romarin

LES DESSERTS

CREMEUX AU MIEL, CLEMENTINE, AMANDES

Crèmeux au Miel du Limon, Confiture de Clémentine, Ganache au Chocolat Blanc, Amandes
Éclatés,

Biscuit Canistrelli

OU

ENTREMETS CAMELIA, POIRE, PAIN D'ÉPICES

Entremet au Chocolat Valhronna Caramélia, Cœur à la Chutney de Poire, Biscuit Pain d'Épices,
Spéculos et Ganache au Chocolat Blanc 64 euros pour deux menus (hors boissons)

Menu aux choix, 28 euros par enfant (hors boissons)

Planchettes en Verrine

Mixte Charcuteries et Fromages :

8 tranches de Fuseau Lorrain

Ferme Bio Locale de la Rose à Albestroff

8 tranches de saucisses artisanales de Lyon

Ferme Bio Locale de la Rose à Albestroff

10 tranches de chorizo de bœuf

Ferme Bio Locale Saint Désiré à Niderviller

8 tranches de Jambon sec

Ferme Bio Locale de la Rose à Albestroff

2 bâtonnets Comté Affiné 18 mois

Cloche à Fromage à Strasbourg

2 bâtonnets de Munster

Ferme Bio Locale du Ritterwald à Schneckenbusch

2 bâtonnets de tomme fermière

Ferme Bio locale du Ritterwald à Schneckenbusch

Beurre Bio Fermier

Ferme Bio Locale Saint-Désiré à Niderviller

Confiture Artisanale

Restaurant M à Niderviller

Cornichons

20euros (hors boissons)

PRÉSENTATION

« Maison Baubon »

Le **Chef Julien MUTSCHLER** et son équipe développent une **cuisine créative inspirée par les saisons**, évoluant au cours de l'année.

En tant que **créateur d'émotions culinaires**, nous choisissons avec grand intérêt nos produits, **auprès de nombreux producteurs locaux, garantissant une qualité supérieure.**

Maison Baubon, c'est une **symphonie de goûts**, des associations de saveur, **des mets de qualités** pour offrir une expérience gastronomique unique, **tout en respectant la nature.**

Tous nos produits sont présentés en bocaux en verre recyclables et réutilisables. **Les bocaux sont mis sous vide, garantissant fraîcheur** sous une date limite de consommation de 4 jours suivant leur livraison. Les produits sont à conserver entre 0°C et +3°C.