Menu

BEURRE BIO

Beurre Bio Fermier

ENTREE 1

FOIE GRAS DE CANARD MARBRÉ

Pruneaux Confits, Gelée d'Oignons Caramélisés au Sirop d'Érable et Baies de Genévrier
Ravioles de Betterave Jaune & Graines de Moutarde en Pickles

Ou

ENTREE 2

SAUMON FUMÉ, ARTISANAL AU SEL DE CITRON ET ROMARIN

Fleur de Saumon Fumé Artisanal aux Betteraves Jaunes en Pickles
Crème Acidulée au Citron Jaune Bio & à la Vanille, Condiment Citron

Ou

ENTRÉE Végétale

CHOU-FLEUR, CACAHOUETE, PRUNEAUX, VANILLE

Tarama Végétal de Chou-Fleur à la Cacaouète, Pruneaux, Chou-Fleur Confit et Caramélisé
Crème Acidulée au Citron Jaune Bio & à la Vanille, Graines de Moutarde en Pickles

+

PLAT 1

POULET AUX MARRONS, JUS CRÉMEUX À L'ORANGE

Jus Brun de Volaille Crémeux à l'Orange
Mini Navet Glacé

Ou

PLAT 2

FILET DE TRUITE POCHÉ, PANAIS, POIRE

Mousseline de Panais, Panais Confits, Fleur de Sel aux Épices
Sauce Poisson Beurrée à l'Huile d'Olive d'Estoublon à l'Aneth

Ou

PLAT Végétal

NAVET, PANAIS, BOULGOUR

Mini Navet, Navet Blanc, Boulgour, Mousseline de Panais
Fond Brun Végétal de Navet Réduit

+

Mousseline de Légumes Bio de Saison

+

DESSERT 1

CREMEUX AU MIEL DE SAPIN, POMMES CARAMÉLISÉES

Crémeux aux Miel de Sapin, Compôtée de Pommes Caramélisées, Ganache au Chocolat Blanc
Noisettes Torréfiées & Romarin Cristalisé

Ou

DESSERT 2

CHOCOLAT, MANGUE, PASSION

Ganache au Chocolat Noir, Biscuit aux Épices, Ganache au Thé Earl Grey
Cœur aux Fruit Exotiques

Menu aux choix par personnes. Hors boissons. Pour deux personnes.

Nos plats sont élaboré avec des produits bio et locaux, ils sont présentés en bocaux en verre recyclables et réutilisables. Les bocaux sont mis sous vide, garantissant fraicheur sous une date limite de consommation de 4 jours suivant leur livraison.

Cocktail Dinatoire

BEURRE BIO

Beurre Bio Fermier

+

ENTREE

FOIE GRAS DE CANARD MARBRÉ

Pruneaux Confits, Gelée d'Oignons Caramélisés au Sirop d'Érable et Baies de Genévrier
Ravioles de Betterave Jaune & Graines de Moutarde en Pickles

+

SAUMON FUMÉ, ARTISANAL AU SEL DE CITRON ET ROMARIN

Fleur de Saumon Fumé Artisanal aux Betteraves Jaunes en Pickles
Crème Acidulée au Citron Jaune Bio & à la Vanille, Condiment Citron

+

CHOU-FLEUR, CACAHOUETE, PRUNEAUX, VANILLE

Tarama Végétal de Chou-Fleur à la Cacaouète, Pruneaux, Chou-Fleur Confit et Caramélisé
Crème Acidulée au Citron Jaune Bio & à la Vanille, Graines de Moutarde en Pickles

+

PLAT

POULET AUX MARRONS, JUS CRÉMEUX À L'ORANGE

Jus Brun de Volaille Crémeux à l'Orange
Mini Navet Glacé

+

Mousseline de Légumes Bio de Saison

+

DESSERT

CREMEUX AU MIEL DE SAPIN, POMMES CARAMÉLISÉES

Crémeux aux Miel de Sapin, Compôtée de Pommes Caramélisées, Ganache au Chocolat Blanc
Noisettes Torréfiées & Romarin Cristalisé

+

CHOCOLAT, MANGUE, PASSION

Ganache au Chocolat Noir, Biscuit aux Épices, Ganache au Thé Earl Grey
Cœur aux Fruit Exotiques

Cocktail à partager à deux. (Hors boissons)

Nos plats sont élaboré avec des produits bio et locaux, ils sont présentés en bocaux en verre recyclables et réutilisables. Les bocaux
sont mis sous vide, garantissant fraicheur sous une date limite de consommation de 4 jours suivant leur livraison.

Planchette en Verrine

Apéritif

Mixte Charcuteries et Fromages bio et locaux :

8 tranches de Fuseau Lorrain
+
8 tranches de saucisses artisanales de Lyon
+
10 tranches de chorizo de bœuf
+
8 tranches de Jambon sec
+
2 bâtonnets Comté Affiné 18 mois
+
2 bâtonnets de Munster
+
2 bâtonnets de tomme fermière
+
Beurre Bio Fermier
+
Confiture Artisanale
+
Cornichons

(hors boissons)

Nos plats sont élaboré avec des produits bio et locaux, ils sont présentés en bocaux en verre recyclables et réutilisables. Les bocaux
sont mis sous vide, garantissant fraicheur sous une date limite de consommation de 4 jours suivant leur livraison.

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 fraicheur sous une date limite de consommation de 4 jours suivant leur livraison. Les produits sont à conserver entre 0°C et +3°C.