

Menu d'Automne Hiver

Mi-October, Novembre, Décembre, Janvier, Février, Mi-Mars
Beurre Bio Fermier

FOIE GRAS DE CANARD MARBRÉ AUX EPICES

Condiment Praliné Citron, Marmelade à l'Orange et à la Cannelle Raviole de Chou-Rave

Ou

SAUMON FUMÉ ARTISANAL AU SEL DE CITRON ET ROMARIN

Crème Citron à l'Huile de Persil
Ravioles Végétales de Courge et Condiment à la Courge

Ou

HOUMOUS ROSE, CRÈME À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE

Compôtée de Butternut Braisée, Rondelles de Carottes en Pickles Graines de Moutarde Pickles

ooo

MEAT BALLS DE VEAU (à chauffer)

Risotto d'Orges Perlés de la Ferme du Bel Air aux Légumes d'Hiver Jus Brun de Veau au Ketchup
de Tomates Bio, Carottes Confites au Colza

Ou

GRANDE QUENELLE MAISON DE TRUITE, TRUITE POCHÉE, SAUCE
HOMARD

Mousseline de Panais, Sauce Homard, Cubes de Céleri

Ou

ENDIVES CONFITES ET GLACÉES À L'ORANGE

Bouillon de Légumes Réduit à l'Orange et au Maggi Mousseline de Panais, Cubes de Céleri et
Segments d'Orange

ooo

CREME PRALINE NOISETTE, CHEESE-CAKE, GELEE AUX QUESTSCHES

Crème Montée Praliné Noisette, Appareil à Cheese-Cake, Gelée aux Quetsches Financier au Beurre
Noisette

Ou

ENTREMET CHOCOLAT, PASSION, MANGUE, FEUILLANTINE

Ganache au Chocolat Noir Amer Valhronna, Biscuit Feuillantine au Chocolat Cœur Mangue
Passion

64 euros pour deux menus (hors boissons)

Cocktail Dinatoire

Mi-Octobre, Novembre, Décembre, Janvier, Février, Mi-Mars

LES SALÉS À PARTAGER

BEURRE BIO FERMIER

FOIE GRAS DE CANARD MARBRÉ AUX EPICES

Condiment Praliné Citron, Marmelade à l'Orange et à la Cannelle Raviole de Chou-Rave

SAUMON FUMÉ ARTISANAL AU SEL DE CITRON ET ROMARIN

Crème Citron à l'Huile de Persil
Ravioles Végétales de Courge et Condiment à la Courge

HOUMOUS ROSE, CRÈME À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE

Compôtée de Butternut Braisée, Rondelles de Carottes en Pickles Graines de Moutarde Pickles

MEAT BALLS DE VEAU (à chauffer)

Risotto d'Orges Perlés de la Ferme du Bel Air aux Légumes d'Hiver Jus Brun de Veau au Ketchup de Tomates Bio, Carottes Confités au Colza

MOUSSELINE LEGUMES DE SAISON

Crème Fermière à l'Huile de Romarin

LES SUCRÉS À DÉGUSTER

CREME PRALINE NOISETTE, CHEESE-CAKE, GELEE AUX QUESTSCHES

Crème Montée Praliné Noisette, Appareil à Cheese-Cake, Gelée aux Quetsches Financier au Beurre Noisette

ENTREMET CHOCOLAT, PASSION, MANGUE, FEUILLANTINE

Ganache au Chocolat Noir Amer Valhronna, Biscuit Feuillantine au Chocolat Cœur Mangue Passion

59 euros (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 et Fruits Secs

20euros (hors boissons)

Gâteaux

Gâteau de 12cm de diamètre pour 2 personnes, livrés congelés A décongeler au préalable à l'avance entre 0°C et 12°C.

ENTREMET CHOCOLAT CANNELLE ET CARMEL

Ganache Montée au Chocolat Noir et Cannelle, Crumble au Cacao Cœur Caramel et Génoise Cacao Cannelle

ENTREMET MANGUE PASSION MADELEINE CITRON

Biscuit Madeleine Citron, Streusel, Cœur Passion, Mousse Mangue et Passion

21 euros

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.