

Offre de Menus de Saison Écologiques et Responsables

Par le Chef Julien Mutschler

POUR



Menus

Menu de Fêtes :

Menu de Fêtes

Du 24 Décembre au 1 Janvier 2022

Mises en Bouches

Raviole Végétale, Crème de Topinambours et Truffe
Tarama au Crabe, Crème à l'Aneth et Kumquat
Financier au Miel, Courge et Noisettes

M

Foie Gras en Sapin de Noël

Biscuit Noisettes Grillées, Poires et Pin

Ou

Saumon Fumé, Crème au Citron, Œufs de Truite
Courge en Pickles, Herbes

M

Cabillaud Poché, Risotto au Céleri Rave

Compotée de Pommes et Beurre d'Agrumes

Ou

Filet de Cannelle Rôti, Jus Brun aux Epices de Noël
Mousseline de Panais, Condiment de Moutarde Violette

M

Poire Pochée à la Cannelle, Mousse au Chocolat Noir
Crumble aux Epices d'Hiver

Ou

Crèmeux Chocolat Blanc et Topinambours
Pain d'Epices, Chocolat Croquant et Noisettes Caramélisées

Apéritif

Verrine Apéritif Charcuteries :

Découvrez la verrine apéritif charcuteries composé de produits artisanaux sélectionnés par le chef Julien Mutschler auprès de producteurs bio locaux.

Apéritif Charcuteries est composé de :

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

Cornichons et Fruits Secs

Verrine Apéritif Légumes Bio de la Ferme du Gerlodseck en Pickles :

Découvrez la verrine apéritif « légumes bio en pickles » élaboré par le chef Julien Mutschler à partir de légumes bio de la ferme du Geroldseck.

La verrine « légumes bio en pickles » est composé de 300 grs de légumes bio de saison préparés en pickles.

Légumes Bio de la Ferme du Geroldseck en Pickles
Pickles au Miel

Verrine Apéritif Houmous Artisanal, Colza Citron Bio et Romarin :

Découvrez la verrine apéritif « Houmous Artisanal, Colza Citron et Romarin » élaboré par le chef Julien Mutschler à partir de pois chiches bio, colza citron bio de la ferme du Bel Air à Landorff et huile de romarin bio maison. (Contient 200grs de Houmous)

Houmous Artisanal, Colza Citron et Romarin
Colza de la Ferme du Bel Air

Gâteaux

Gâteau :

Petit Gâteau de 12cm de diamètre pour 2 personnes.

Gâteaux livrés congelés à décongeler à l'avance entre 0°C et 12°C.
Temps de décongélation à tester lors de la dégustation.

Entremet Chocolat Cannelle et Caramel

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

ooo

Entremet Mangue Passion Madeleine Citron

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