

Offre de Menus de Saison Écologiques et Responsables

Par le Chef Julien Mutschler

POUR



Menus

Menu de Saison :

Chaque menu à une histoire et évolue au rythme des saisons pour offrir à vos voyageurs une expérience unique en adéquation avec la nature.

Les menus de saison sont créés par le chef Julien Mutschler et élaborés à partir de produits frais principalement bio et locaux.

Les menus sont composés d'une soupe ou d'un velouté de saison élaboré à partir de légumes bio locaux, d'un plat de viande ou poisson ou végétarien et d'un dessert.

Découvrez le menu d'Automne :

Menu d'Automne

Du 1^{er} Septembre au 31 Novembre 2021

Soupe de Légumes Bio de Saison

En Verrine

Ferme du Geroldseck

ooo

Filet de Poulet Braisé au Miel

Marrons, Courges et Oignons Confits aux Épices

Ferme du Geroldseck – Ferme du Bel Air – Ferme Saint-Désiré – Miel du Limon

Ou

Truite d'Alsace, Chou-Fleur Fondant et Croquant

Beurre de Poisson, Pommes Confites Locales et Huile de Noisette

Ferme du Geroldseck – Ferme du Bel Air – Ferme Saint-Désiré

Ou

Gnocchis de Patates Douces Bio et Sarrasin

Légumes Bio de Saison Grillés, Mousseline de Panais au Citron Confit

Ferme du Geroldseck – Ferme Saint-Désiré – Ferme de la Glissière

ooo

Financier à la Noisette, Mirabelles Confites, Cannelle

Crème Montée, Crumble à la Cannelle

Mirabelles Bio de Lorraine – Ferme du Bel Air – Ferme Saint-Désiré – Ferme de la Glissière

Planchettes en Verrine

Cocktail Dinatoire Mixte Charcuteries et Fromages :

Découvrez le cocktail dinatoire charcuteries et fromages composé de produits artisanaux sélectionnés par le chef Julien Mutschler auprès de producteurs bio locaux.

Cocktail Charcuteries et Fromages 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

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 tome 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

Cocktail Dinatoire Charcuteries :

Découvrez le cocktail dinatoire charcuteries composé de produits artisanaux sélectionnés par le chef Julien Mutschler auprès de producteurs bio locaux.

Cocktail Charcuteries est composé de :

16 tranches de Fuseau Lorrain
Ferme Bio Locale de la Rose à Albestroff

16 tranches de saucisses artisanales de Lyon
Ferme Bio Locale de la Rose à Albestroff

20 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

3 Minis Saucisses à Cuire
Black Pudding à Abreschviller

Beurre Bio Fermier
Ferme Bio Locale Saint-Désiré à Niderviller

Cornichons et Fruits Secs

Cocktail Dinatoire Fromages :

Découvrez le cocktail dinatoire fromages composé de produits artisanaux sélectionnés par le chef Julien Mutschler auprès de producteurs bio locaux.

Cocktail Fromages est composé de :

4 bâtonnets Comté Affiné 18 mois
Cloche à Fromage à Strasbourg

4 bâtonnets de Munster
Ferme Bio Locale du Ritterwald à Schneckenbusch

4 bâtonnets de Tome fermière
Ferme Bio locale du Ritterwald à Schneckenbusch

4 Trappe aux Noix
Cloche à Fromage à Strasbourg

Beurre Bio Fermier
Ferme Bio Locale Saint-Désiré à Niderviller

Confiture Artisanale
Restaurant M à Niderviller

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