Présentation

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.

MENUS PRINTEMPS 2022

Entrées

FOIE GRAS, ASPERGES, POMME, MUSCADE

Foie Gras Marbré à la Muscade, Asperges Blanches d’Alsace, Pommes Confites Crumble Muscade et Fleur de Sel, Gel de Pommes à la Vanille et au Gin, Feuilles de Câpres

Ou

TRUITE FUMÉ, RAIFORT, CAFÉ, PLEUROTES

Truite Pochée au Beurre Fumé, Crème de Café, Pleurotes, Sauce Raifort au Persil Échalotes Confites au Vinaigre de Miel, Œufs de Truite

Ou

ASPERGES BLANCHES, MORILLE, KIWI, CHOU-RAVE

Asperges Blanches, Crème de Morilles, Boulgours à l’Huile de Persil, Persil Frais Chou-Rave et Kiwi en Pickles

Plats

POULET FERMIER, CITRON, BERGAMOTE

Poulet Fermier Farci, Risotto Crémeux, Bettes Sautées à l’Ail et aux Zestes de Citron Sauce Poulet Citron et Bergamote

Ou

DORADE, CÉLERI, BETTE, MORILLES

Filet de Dorade, Fumet de Poisson aux Morilles, Cubes de Céleri Braisés à l’Huile de Noisettes Mousseline de Céleri au Citron Confit, Huile de Romarin, Bettes Sautées

Ou

CHOU-FLEUR, SÈSAME, CHOU BLANC, AIL NOIR

Chou-Fleur Confit au Sel d’Herbes, Feuilles de Chou Blanc Infusées en Pickles Condiment à l’Ail Noir et à l’Huile de Sésame, Mousseline de Patates de Douces au Raz El-Hanout Bouillon de Légumes Réduit

Desserts

PRALINÉ, CITRON, DATTES, CHOCOLAT

Crémeux Praliné Citron, Ganache Chocolat Noisette, Appareil Citron Noisettes Grillées, Dattes Confites

Ou

CREME RHUBARBE, VERGEOISE, BASILIC, NOISETTE

Crème Prise à la Vergeoise, Financier Noisette Basilic, Gelée et Rhubarbe Confite Crumble aux Épices 32 euros par personnes

Cocktail Dinatoire

PRINTEMPS 2022

BEURRE BIO FERMIER

A la Sarriette de Garrigues

Les Salés à Partager

FOIE GRAS, ASPERGES, POMME, MUSCADE

Foie Gras Marbré à la Muscade, Asperges Blanches d’Alsace, Pommes Confites

Crumble Muscade et Fleur de Sel, Gel de Pommes à la Vanille et au Gin, Feuilles de Câpres

TRUITE FUMÉ, RAIFORT, CAFÉ, PLEUROTES

Truite Pochée au Beurre Fumé, Crème de Café, Pleurotes, Sauce Raifort au Persil

Échalotes Confites au Vinaigre de Miel, Œufs de Truite

ASPERGES BLANCHES, MORILLE, KIWI, CHOU-RAVE

Asperges Blanches, Crème de Morilles, Boulgours à l’Huile de Persil, Persil Frais

Chou-Rave et Kiwi en Pickles

POULET FERMIER, CITRON, BERGAMOTE (à chauffer)

Poulet Fermier Farci, Risotto Crémeux, Bettes Sautées à l’Ail et aux Zestes de Citron

Sauce Poulet Citron et Bergamote

Les Sucrés à Partager

PRALINÉ, CITRON, DATTES, CHOCOLAT

Crémeux Praliné Citron, Ganache Chocolat Noisette, Appareil Citron

Noisettes Grillées, Dattes Confites

CREME RHUBABARBE, VERGEOISE, BASILIC, NOISETTE

Crème Prise à la Vergeoise, Financier Noisette Basilic, Gelée et Rhubarbe Confite Crumble aux Épices 59 euros

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

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 CANELLE ET CARAMEL

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