

# Offre de Menus Écologiques

Par le Chef Julien Mutschler

POUR



## Présentation et Histoire :

Le chef Julien Mutschler développe une cuisine créative inspirée par les saisons. En collaborant avec de nombreux producteurs locaux nous évoluons nos menus au fil de l'année pour offrir à vos voyageurs une expérience gastronomique en adéquation avec la nature et les saisons.

# Menu

## **Farandole des saveurs en Cottage :**

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

Cette farandole des saveurs à été créé par le chef Julien Mutschler et élaborés à partir de produits frais principalement bio et locaux.

Découvrez la farandole des saveurs de Printemps :

### Farandole des saveurs en Cottage

#### **LES SALÉS À PARTAGER**

##### BEURRE BIO FERMIER

Beurre Bio Fermier à la Sarriette de Garigues

##### LEGUMES PICKELS

De la Ferme du Gerlodseck

##### 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

##### MOUSSELINE LEGUMES DE SAISON

Crème Fermière à l'Huile de Romarin

#### **LES SUCRÉS À DÉGUSTER**

##### PRALINE, CITRON, DATTES, CHOCOLAT

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

##### CREME DE RHUBABRE, VERGEOISE, BASILIC, NOISETTE

Crème Prise à la Vergéoise, Financier Noisette Basilic, Gelée et Rhubarbe Confite, Crumble aux Epices

# Planchettes en Verrine

## Farandole des saveurs **Mixte Charcuteries et Fromages** :

Découvrez la farandole des saveurs 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 Schneckbusch

2 bâtonnets de tome fermière  
Ferme Bio locale du Ritterwald à Schneckbusch

Beurre Bio Fermier  
Ferme Bio Locale Saint-Désiré à Niderviller

Confiture Artisanale  
Restaurant M à Niderviller

Cornichons et Fruits Secs

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.

### 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