

Menu Créations

Du 23 au 28 Novembre 2021

En 7 services

Midis et Soirs

Cochon Fermier | Coing | Pin | Navet | Feuille de Câprier
Cameline | Navet | Huitre | Chou Kâle

M

Pain Bio Artisanal Lacto-Fermenté
Beurre Bio Fermier à la Noix
Boulangerie Bio L'instant Gourmand - Gaec Saint-Désiré

M

Bar | Thé | Moutarde Asiatique | Noix | Chocolat Blanc | Coing | Chou Blanc
Jardin de Gaïa | Champ du Ver Luisant - Ferme du Bel Air – Huilerie Bordelaise

M

Maquereau | Chou Rouge | Câpres | Oignons
Ferme du Bel Air – Ferme Saint-Désiré – Champ du Ver Luisant

M

Poulet Fermier Pané | Gentiane | Courge au Barbecue | Ketchup de Courge
Champs du Ver Luisant – L'instant Gourmand – Ferme du Bel Air

M

Fruits Rouges | Chocolat | Oignons | Pickles de Cerise | Betterave | Céleri Branche
Ferme du Bel Air – Ferme du Geroldseck - Valhronna

M

Miel | Menthe | Bacon | Chèvre | Gaufrette
Cookies Chocolat et Boudin Noir

56€/menu



RESTAURANT
Paro Falenaerie Niderviller

Tarifs Service Compris

Menu du Midi

Du 23 au 27 Novembre 2021

En 4 services

Uniquement les midis du mardi au samedi

Pain Bio Artisanal Lacto-Fermenté

Beurre Bio Fermier à la Noix

Boulangerie Bio L'instant Gourmand - Gaec Saint-Désiré

M

Bar | Thé | Moutarde Asiatique | Noix | Chocolat Blanc | Coing | Chou Blanc

Jardin de Gaïa | Champ du Ver Luisant - Ferme du Bel Air – Huilerie Bordelaise

M

Maquereau | Chou Rouge | Câpres | Oignons

Ferme du Bel Air – Ferme Saint-Désiré – Champ du Ver Luisant

Ou

Poulet Fermier Pané | Gentiane | Courge au Barbecue | Ketchup de Courge

Champs du Ver Luisant – L'instant Gourmand – Ferme du Bel Air

M

Fruits Rouges | Chocolat | Oignons | Pickles de Cerise | Betterave | Céleri Branche

Ferme du Bel Air – Ferme du Geroldseck - Valhronna

25€/menu



RESTAURANT
Paro Falaenoerie Niderviller

Tarifs Service Compris

Menus

Elaboré principalement à partir de produits bio et locaux.
Laissez vous porter par notre menu en 4 ou 7 services et découvrez
chaque semaine un nouveau menu élaboré à partir de produits frais, de saison
et issus principalement de producteurs locaux.

Les vins en accord avec notre menu ont été exclusivement sélectionnés
chez des producteurs passionnés et produits en Biodynamie.

Menu du Midi

En 4 services

Uniquement les midis, du mardi au samedi

Pain & Beurre
Entrée
Poisson ou Viande
Dessert
25€

Accord 2 Verres 16€
Accord 2 Demis-Verres 10€

M

Menu Créations

En 7 services

Midi et soir du mardi au dimanche

Mises en Bouches
Pain & Beurre
Entrée
Poisson
Viande
Dessert
Mignardises
56€

4 Verres 32€
4 Demi-Verres 20€

M

Assortiment de Fromages 6€



RESTAURANT

Paris Palencia Niderviller

Philosophie et Partenaires

Philosophie

Faire voyager au quotidien nos clients
avec des créations réfléchies et originales,
autour de produits sélectionnés.
A travers nos menus s'expriment notre vision et philosophie.
Une cuisine où chaque élément à sa place,
où nous avons retiré l'inutile et le superflu
pour nous concentrer uniquement
sur l'essentiel.

Nos Partenaires au Quotidien Proche de Chez Nous

Le Champ du Ver Luisant à Haut-Clocher, Moselle 57
Maraîchage Bio Dieudonné Frères et Terre, Moselle 57
Maraîchage du Geroldseck, Moselle 57
Scot La Cigogne à Weyersheim, Bas-Rhin 67
L'instant Gourmand, Moselle 57
La Ferme du Bel Air à Landorff, Moselle 57
L'Escargot Buhlois à Buhl, Moselle 57
La Chèvrerie de Niderviller à Niderviller, Moselle 57
Miel Limon, à Dabo, Moselle 57
Gaec Saint Désiré à Niderviller 57
Les Jardins de Gaïa à Wittisheim, Bas-Rhin 67
Ferme du Ritterwald à Schneckenbusch, Moselle 57
Ferme de la Gissière à Maizière-lès-Vic 57
Black Pudding à Abreschviller, Moselle 57
René Tourrette à Strasbourg Bas-Rhin 67
Asperges Halter à Wasselone Bas-Rhin 67
Toussaint à Woustviller, Moselle 57
Les Vins d'Auteur à Metz, Moselle 57
Café Mokxa à Strasbourg, Bas-Rhin 67
Boucherie Metzger à Paris Rungis 94
Barbara Leboeuf Céramique à Strasbourg, Bas-Rhin 67

Apple
Bose et Yamaha Sound
Blanc Carrare
Serax
Bernardaud
Collinet-Sièges
Garnier Thiebaut
Kitchenaid



RESTAURANT
Paris Patinoirie Niderviller