



Restaurant

Menu de Pâques 2024

Places Limitées, sur Réservation les :

Le Dimanche Midi 31 Mars 2024

Traiteur d'Évènement | Domaine | Restaurant
Mail : contact@traiteurm.fr | contact@domainem.fr
www.traiteurm.fr | www.domainem.fr
+33 (0)3 87 07 37 99

Menu au Restaurant

L'Accueil

Crackers à la Carotte et aux Epices

M

2 Mises en Bouche

Blanc Manger au Homard, Condiment à la Courge, Crème au Colza

&

Raviole Végétale de Chou Rave à la Truffe

M

Pain et Beurre Bio

Pain Bio Artisanal aux Graines de Courge Bio

Beurre Bio Fermier au Sarrazin et aux Épices

M

Foie Gras de Canard, Ravioles de Betteraves au Fromage Frais

Foie Gras Marbé, Ravioles de Betteraves au Fromage Frais et Crumble à la Pistache
et Condiment à la Fleur de Câpres

M

Caille Désossée et Farcie

Caille Désossée, Farcie et Lardée, Gâteau de Chou Blanc

Fond Blanc Réduit et Caramélisé au Chou Blanc et au Whisky Tourné

Émulsion Tiède au Céleri

Ou

Agneau Confit à la Cannelle et au Citron Jaune

Epaule d'Agneau Confite, Jus d'Agneau Réduit au Citron Jaune et à la Cannelle

Pommes de Terre Bio Braisées, Mousseline de Céleri

Ou

Filet de Truite, Risotto d'Orge, Asperges vertes et Coques

Filet de Truite Poché, Risotto au Beurre de Poissons, Coques à l'Huile de Colza

Asperges Vertes

M

Entremet au Chocolat Noir, Crème Glacée à la Vanille, Tuile à la Carotte

Entremet au Chocolat Noir Grand Cru Valrhona, Cœur à la Mangue

Crumble Croquant, Crème Glacée à la Vanille

Sauce au Chocolat, Tuile à la Carotte

M

3 Mignardises

Cannelé à la Fleur d'Oranger

Amaretti Amande Citron Thym

Tartelette Chocolat Poire

65€ /pers.

M

Tarif TTC, Service Compris

Accord Vins

Accord 2 Verres **16€**
Accord 2 Demis Verres **12€**



Tarif TTC, Service Compris

M X Producteurs & Artisans

Derrière chaque produit il y a une histoire d'hommes et de femmes passionnés et soucieux de nous transmettre l'amour de leur travail et de leurs produits. Merci à ...

Nicolas et son équipe du Maraîchage du Geroldseck à Niderstinzell
Toute l'équipe de la Scot La Cigogne à Weyersheim
Toute l'équipe de De Mes Terres à Sarrebourg

Frédérique et André de la Ferme de la Rose à Albestroff
Cyril, Vicky et leur équipe de chez Black Pudding à Abreschviller
Toute l'équipe de Sicaba à Bourbon-l'Archambault

Toute l'Équipe du Moulin de Kirchner

La Famille Guillaume de La Ferme du Bel Air à Landorff
L'équipe de la Vinaigrerie La Guinelle

Hervé de la Gaec Saint Désiré à Niderviller
Toute l'équipe de chez René Tourrette à Strasbourg

A la Famille Limon du Miel Limon à Dabo

Valérie et son équipe de chez Mokxa à Strasbourg
Toute l'équipe des Jardins de Gaïa à Wittisheim

Maxime et Les Vins d'Auteur à Metz
Alexis et son équipe de la Brasserie Malacuria à Malaucourt-sur-Seille
Et l'ensemble des vignerons avec qui nous collaborons et partageons au quotidien

Barbara de chez Barbara Leboeuf Céramique à Strasbourg
Anne de chez Anne Krieg Céramique à Toulouse
Maya de chez S'Glass à Lutzelbourg
Porcelaine Coquet à Limoges
Riedel Verres
Linge Garnier Thiebaut à Gerardmer

M

M