



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](mailto:contact@traiteurm.fr) | [contact@domainem.fr](mailto:contact@domainem.fr)

[www.traiteurm.fr](http://www.traiteurm.fr) | [www.domainem.fr](http://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