



# Menu de la Fête des Mères

Dimanche 4 Juin 2023

**Au Restaurant**

**Domaine M | Restaurant M | Traiteur M**

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

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

+33 (0)3 87 07 37 99

# Philosophie et Partenaires

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

Carole du Champ du Ver Luisant à Haut-Clocher  
Nicolas et son équipe du Maraîchage du Geroldseck à Niderstinzeln  
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

Rodrigue et son équipe de L'instant Gourmand

La Famille Guillaume de La Ferme du Bel Air à Landorff  
L'équipe de l'Huilerie Beaujolaise

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

Claude Wickersheimer de Chez Lignum'Art à Traenheim  
Toute l'équipe de Blanc Carrare à Niderviller  
Toute la fabrique de Collinet-Sièges à Demange-Baudignécourt  
Mathias et son équipe de chez Michelsonne à Sélestat  
Toute la fabrique de linge Garnier Thiebaut



*« Mon but à notre table est de vous faire voyager à travers des créations réfléchies et construites autour de produits passionnants. »*

*Nos menus évoluent au fil des semaines, des mois et des récoltes, partageant ainsi les cycles de la vie.*

*Julien Mutschler*

### **Menu Découverte**

Mise en Bouche | 1 Entrée | 1 Plat | 1 Dessert | Mignardise  
56€

M

### **Menu Curiosité**

Mise en Bouche | 2 Entrées | 1 Viande | 1 Dessert | Mignardise  
66€

M

### **Grand Menu**

Mise en Bouche | 1 Entrée | 1 Homard | 1 Viande | 2 Desserts | Mignardise  
86€

M

### **Menu Enfant**

Mise en Bouche | 1 Plat | 1 Dessert | Mignardise  
18€

**M**

# Menu Découverte

56€

Mise en Bouche

Crèmeux au Homard, Gel à la Passion, Crème Acidulée au Miel

M

Pain Bio Artisanal

Beurre Bio Fermier à la Truffe

M

Foie Gras Marbré aux Épices, Betterave Confitée et Laquée  
Condiment Acidulé, Sel de l'Himalaya, Feuille de Câprier

ou

Saumon Fumé, Crème au Café, Sauce Raifort et Persil Frais, Échalotes Confites au Vinaigre de Miel  
Œufs de Truite, Pleurotes

M

Poulet Fermier Farci à l'Ail des Ours, Jus Brun Réduit au Miel et au Thym  
Mousseline de Panais, Pesto d'Ail des Ours et Amandes, Carottes Confites

ou

Filet de Dorade, Fumet de Poisson  
Chou-fleur Braisés au Thym, Pommes de Terre Tournées  
Mousseline de Chou-Fleur au Sel à l'Ail des Ours

M

Crèmeux à la Mascarpone, Rhubarbe Confitée, Ganache au Chocolat Blanc  
Sorbet au Sureau

ou

Crème Praliné, Gel Agrumes Verveine, Dattes Confites, Noisettes Grillées  
Sorbet au Chocolat Noir

M

Tartelette à la Banane, Chocolat Blanc, Nougat  
Financier Betterave et Gel Fraise  
Chocolat Dulcey, Pistache, Orange, Noisette

24€/ 3 Accords

16€/ 3 Demis Accords

Nos menus sont uniques et ne peuvent être modifiés

M

# Menu Curiosité

66€

Mise en Bouche

Crèmeux au Homard, Gel à la Passion, Crème Acidulée au Miel

M

Pain Bio Artisanal

Beurre Bio Fermier à la Truffe

M

Foie Gras Marbré aux Épices, Betterave Confite et Laquée  
Condiment Acidulé, Sel de l'Himalaya, Feuille de Câprier

M

Filet de Dorade, Fumet de Poisson

Chou-fleur Braisés au Thym, Pommes de Terre Tournées

Mousseline de Chou-Fleur au Sel à l'Ail des Ours

M

Poulet Fermier Farci à l'Ail des Ours, Jus Brun Réduit au Miel et au Thym  
Mousseline de Panais, Pesto d'Ail des Ours et Amandes, Carottes Confites

M

Crèmeux à la Mascarpone, Rhubarbe Confite, Ganache au Chocolat Blanc  
Sorbet au Sureau

M

Tartelette à la Banane, Chocolat Blanc, Nougat

Financier Betterave et Gel Fraise

Chocolat Dulcey, Pistache, Orange, Noisette

32€/ 4 Accords

22€/ 4 Demis Accords

Nos menus sont uniques et ne peuvent être modifiés

M

# Grand Menu

86€

Mise en Bouche

Crèmeux au Homard, Gel à la Passion, Crème Acidulée au Miel

M

Pain Bio Artisanal

Beurre Bio Fermier à la Truffe

M

Foie Gras Marbré aux Épices, Betterave Confitée et Laquée  
Condiment Acidulé, Sel de l'Himalaya, Feuille de Câprier

M

Homard au Beurre Fumé, Sauce Asperges, Huile de Romarin  
Asperges Blanches de Lorraine, Mousseline de Céleri

M

Poulet Fermier Farci à l'Ail des Ours, Jus Brun Réduit au Miel et au Thym  
Mousseline de Panais, Pesto d'Ail des Ours et Amandes, Carottes Confites

M

Crèmeux à la Mascarpone, Rhubarbe Confitée, Ganache au Chocolat Blanc  
Sorbet au Sureau

M

Crème Praliné, Gel Agrumes Verveine, Dattes Confites, Noisettes Grillées  
Sorbet au Chocolat Noir

M

Tartelette à la Banane, Chocolat Blanc, Nougat  
Financier Betterave et Gel Fraise  
Chocolat Dulcey, Pistache, Orange, Noisette

40€/ 5 Accords

28€/ 6 Demis Accords

Nos menus sont uniques et ne peuvent être modifiés

M

# Menu Enfant

18€

Mise en Bouche

Crémeux au Homard, Gel à la Passion, Crème Acidulée au Miel

M

Pain Bio Artisanal

Beurre Bio Fermier à la Truffe

M

Poulet Fermier Farci à l'Ail des Ours, Jus Brun Réduit au Miel et au Thym  
Mousseline de Panais, Pesto d'Ail des Ours et Amandes, Carottes Confites

ou

Filet de Dorade, Fumet de Poisson

Chou-fleur Braisés au Thym, Pommes de Terre Tournées

Mousseline de Chou-Fleur au Sel à l'Ail des Ours

M

Crémeux à la Mascarpone, Rhubarbe Confite, Ganache au Chocolat Blanc  
Sorbet au Sureau

ou

Crème Praliné, Gel Agrumes Verveine, Dattes Confites, Noisettes Grillées

Sorbet au Chocolat Noir

M

Tartelette à la Banane, Chocolat Blanc, Nougat

Financier Betterave et Gel Fraise

Chocolat Dulcey, Pistache, Orange, Noisette

Nos menus sont uniques et ne peuvent être modifiés

M



## À Bientôt en Service Traiteur

Julien et Pauline Mutschler

**Domaine M | Restaurant M | Traiteur M**

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

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

+33 (0)3 87 07 37 99

Tarifs TTC service compris