



Au Restaurant

Menu de la Saint-Valentin 2025

Places Limitées, sur Réservation les :

Vendredi soir 14 Février 2025

Samedi soir 15 Février 2025

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 de la Saint-Valentin

Mise en Bouche

Blinis aux Œufs de Truite, Crème Citron & Thym Sauvage
Carpaccio de Saint-Jacques, Huile d'Olive du Château Estoublon à la Vanille et au Citron,
Laitue et Œufs de Brochet Fumés

Ferme du Geroldseck — Ferme du Bel Air — Épices Roellinger — Château d'Estoublon

M

Pain Bio Artisanal du Moulin de Kircher
Beurre Bio au Sel Fleur de Lune Roellinger

Moulin de Kircher — Ferme Saint-Désiré — Épices Roellinger — Scot La Cigogne

M

Foie Gras de Canard au Cointreau, Chutney de Pommes et Coing
Pourpier, Brioche et Sel à la Cannelle

Moulin de Kircher — Épices Roellinger — Scot La Cigogne

M

Saumon Fumé Artisanal au Bois d'Hêtre, Condiment de Patate Douce
Patate Douce Fumés, Carotte Séchées, Grenade & Citron Bio

Ferme du Geroldseck — Épices Roellinger — Scot La Cigogne

M

Poulet Fermier Farci au Foie Gras, Jus de Volaille Caramélisé à la Poire
Chou Blanc et Pommes Dauphines

Ferme du Geroldseck — Scot La Cigogne

M

Entremet au Chocolat, Cœur Passion/ Ananas
Crumble Spéculos/Épices, Sauce Chocolat Passion, Sorbet Ananas
Chocolat Noir Croquant à la Fleur de Sel

Ferme du Geroldseck — Scot la Cigogne — Café Moxka — De Mes Terres

M

Mignardises

*Chou à la Vanille de Madagascar, Cœur et Chocolat à la Passion
Tartelette Fleur au Chocolat Caramélia, Cannelle et Caramel Croquant*

Ferme du Geroldseck — Ferme Saint-Désiré — Ferme du Bel Air

Nos menus sont uniques et ne peuvent être modifiés

69€ /pers.

M

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 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

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