

M

Soirée de Nouvel An

Le Mardi Soir 31 Décembre 2024
à partir de 19h30

Soirée sur Réservation, Places Limitées

Domaine M | Restaurant M | Traiteur M
Tel : 03 87 07 37 99 – Mail : contact@domainem.fr
www.domainem.fr

Soirée de Nouvel An

Mise en Bouche

Blinis aux Œufs de Truite, Crème Citron & Thym Sauvage
Maki d'Orge Perlé au Bœuf Lorrain Fumé, Condiment Cacahouète

Ferme du Geroldseck — Ferme du Bel Air — Épices Roellinger

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, Gelée au Coing, Brioche et Sel à la Cannelle

Moulin de Kircher — Épices Roellinger — Scot La Cigogne

M

Carpaccio de Saint-Jacques « Fleur de Lune », Beurre Fermier, Huile de Laitue, Laitue

Ferme du Geroldseck — Ferme Saint-Désiré — Épices Roellinger — Scot La Cigogne

M

Turbo Poché, Hollandaise au Colza Citron
Huile de Persil, Grenobloise aux Minis Câpres

Ferme du Geroldseck — De Mes Terre — Ferme du Bel Air

M

Filet de Canette Rôti sur la Peau, Jus Brun aux Fruits Rouges et Sauce Soja Fumée
Mousseline de Panais, Carottes Fanes, Crumble au Sarrazin

Ferme du Geroldseck — Scot La Cigogne

M

Dans une Courge

Crème Potimarron Vanille, Crème Glacée Courge Café
Graines de Courges Caramélisées à la Fleur de Sel
Crème Anglaise et Sabayon au Safran

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

M

Coupe de Champagne à Minuit

M

Mignardises

Canelé à la Fleur d'Oranger
Chou à la Vanille de Madagascar
Financier à la Sauge et au Chocolat Blanc

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

89€/ par pers.

Nos menus sont uniques et ne peuvent être modifiés

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 ...

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

L'Équipe du Moulin de Kircher

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

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

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

Retrouvez également les créations du chef Julien Mutschler
Au Hameau des Sens à Phalsbourg autour de menus écologiques en cottage insolite
Chez Maison Baubon, traiteur en ligne et en livraison sur www.maisonbaubon.fr

M



Au Plaisir de vous Accueillir

Julien et Pauline Mutschler

Domaine M | Restaurant M | Traiteur M

Mail : contact@domainem.fr | contact@traiteurm.fr

www.domainem.fr | www.traiteurm.fr

+33 (0)3 87 07 37 99

Tarifs TTC Service Compris