



Restaurant

## Menu de la Saint-Valentin 2024

Places Limitées, sur Réservation les :

**9 Février** soir  
**10 Février** midi et soir  
**14 Février** soir  
**15 Février** soir

**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

## L'Accueil

Tuile Façon Pissaladière

M

## 2 Mises en Bouche

Lentillons Bio de la Ferme du Bel Air, Gelée aux Coques et Miso  
Émulsion de Pois Chiche et au Piment Fumé, Tuiles à la Cannelle

&

Tartelette à la Compote de Courge, Condiment à la Courge et au Garum de Bœuf  
Segments et Zestes d'Orange, Chou Kale Frit

M

## Pain et Beurre Bio

Pain Bio Artisanal Épeautre et Courge Bio  
Beurre Bio Fermier à la Fleur de Sel, Vanille et Combava

M

## Dorade, Agrumes, Muscade, Graines de Moutarde

Filet de Dorade Infusé aux Agrumes, Vinaigrette aux Agrumes et au Colza de la Ferme du Bel Air  
Chou-Rave et Pommes Infusées au Foin, Condiment à l'Avocat Fumé, Jeunes Pousses  
Crème d'Algues à la Muscade et Moutarde à l'Ancienne

M

## Caille Désossée, Farcie et Lardée, Jus Réduit Caramélisé, Chou Blanc

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

## Truite, Sauce Barbecue Cassis, Patate Douce, Chou-Rave

Filet de Truite Poché, Beurre de Poissons Réduit au Chou-Rave  
Mousseline de Patates Douces de la Ferme du Geroldseck  
Sauce Barbecue Cassis, Ragoût de Béluga de la Ferme du Bel Air à la Coriandre Fraîche

M

## Chocolat, Mangue, Potiron, Croquant

Entremet au Chocolat Noir Grand Cru Valrhona, Cœur à la Mangue  
Crumble Croquant, Crème Glacée au Potimarron  
Réduction de Jus de Potimarron aux Agrumes, Feuille de Brick Sucrée

M

## 3 Mignardises

Cannelé à la Fleur d'Oranger  
Amaretti Amande Citron Thym  
Tartelette Caramel, Vanille, Citron, Crème Montée à la Vanille, Éclats de Caramel

**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 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 Vinaigrierie 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