

M

Soirée de Nouvel An

Le Dimanche Soir 31 Décembre 2023
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

Lisette au Pavot, Fromage Blanc Fermier, Pâte de Marrons, Betterave et Figs Fumées
Raviole de Chou-Rave et Langoustines, Bouillon Chou-Rave et Langoustines, Huile Verte
Ferme du Geroldseck – Ferme Saint-Désiré – Ferme du Bel Air

M

Pain Bio Artisanal à la Bière
Beurre Bio Fermier au Sarrazin Grillé, Cannelle et Fleur de Sel
Moulin Kircher – Ferme Saint-Désiré

M

Boeuf Fumé des Vosges, Navet Infusé à la Pomme et au Foin
Mayonnaise à la Noisette, Chou-Kâle Frit
Garum de Bœuf et Pommes Réduit
Dahut Barbu – Les Œufs d'Alice – Ferme du Geroldseck – Ferme du Bel Air

M

Endives Confites et Rôties à l'Orange
Garum de Homard à l'Orange, Œufs de Truite
Feuilles d'Endives Rouges Croquantes, Bourrache
Ferme du Geroldseck - Ferme Saint-Désiré - Aurel et Axel

M

Turbo Poché, Hollandaise au Colza Citron
Raisins de Mer, Condiment au Citron, Pousses Fraiches
Les Œufs d'Alice – Ferme du Bel Air

M

Filet de Pigeon Rôti, Cuisse Confite
Jus Brun de Pigeon Réduit au Maté Fruits Rouge
Condiment de Sauce Barbecue Cassis, Mousseline de Patates Douce, Coco de Paimpol
Ferme du Geroldseck - Ferme Saint-Désiré – Jardins de Gaïa

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
Les Œufs d'Alice – Ferme Saint-Désiré – Safran de Lorraine - Moxka

M

Coupe de Champagne à Minuit

M

Mignardises
Madelaine au Beurre Fermier
Fondant Chocolat, Sarrazin et Sucre Glace
Sapin, Persil et Meringue
Ferme du Bel Air – La Cigogne – Ferme du Saint-Désiré

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 ...

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 vigneron 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 Michelonne 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