



Menus de Fin d'Année 2023

Au Restaurant

OUVERT Exclusivement le :

Vendredi soir **1 Décembre** 2023
Samedi soir **2 Décembre** 2023

-

Vendredi soir **8 Décembre** 2023
Samedi soir **9 Décembre** 2023

-

Vendredi soir **15 Décembre** 2023
Samedi soir **16 Décembre** 2023

Réservation à partir de 2 personnes

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

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 Niderstinzelt
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 Michelsonne à Sélestat
Toute la fabrique de linge Garnier Thiebaut

M

Menu

48€/pers.

Mise en Bouche

Lisette au Pavot, Fromage Blanc Fermier, Pâte de Marrons, Betterave et Figues Fumées

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

M

Pain Bio Artisanal
Beurre Bio Fermier

M

Entrée

Foie Gras Marbré aux Épices

Chutney à l'Orange et à la Cannelle, Condiment Praliné Citron, Amandes Grillées

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

OU

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

Plat

Lotte, Hollandaise au Colza Citron

Raisins de Mer, Condiment au Citron, Pousses Fraiches

Les Œufs d'Alice – Ferme du Bel Air

OU

Filet de Canette Rôti

Jus Brun 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

Dessert

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

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

Accord | 2 verres de vins

16€/par pers.

M

Menu

58€/pers.

Mise en Bouche

Lisette au Pavot, Fromage Blanc Fermier, Pâte de Marrons, Betterave et Figues Fumées
Ferme du Geroldseck – Ferme Saint-Désiré – Ferme du Bel Air

M

Pain Bio Artisanal
Beurre Bio Fermier

M

Entrée

Foie Gras Marbré aux Épices
Chutney à l'Orange et à la Cannelle, Condiment Praliné Citron, Amandes Grillées
Ferme du Geroldseck - Ferme du Bel Air - Ferme Saint-Désiré

M

Poisson

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

M

Viande

Filet de Canette Rôti
Jus Brun 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

Dessert

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

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

Accord | 3 verres de vins

24€/par pers.

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