

# LE K *Restaurant gastronomique*



# BENOIT POTDEVIN

*Cuisiner, c'est ressentir le plaisir de faire plaisir...*

*Cuisiner, c'est ressentir le plaisir de faire plaisir !*

*Mon idée de la cuisine est simple. Un produit de notre ferme, de notre terroir que l'on sublime tout en gardant le scénario suivant : simplicité, gourmandise et souvenirs...*

*La simplicité, ne pas dénaturer le produit, juste le sublimer par une cuisson, un assaisonnement*

*La gourmandise, une sauce, une crème, un croustillant qui vous donne l'envie d'y replonger.*

*Les souvenirs, voyage délicieux où je souhaite vous emmener...*

*Magnifier, mettre en lumière les produits de notre Domaine, de nos partenaires, de nos amis, telle est ma promesse...*

*Benoit  
Potdevin*







## L'ÉVOLUTION DU K

### BENOIT POTDEVIN

- BIOGRAPHIE
- PHILOSOPHIE ET ETHIQUE CULINAIRE
- DU CHAMP A L'ASSIETTE
- AU DELÀ DE LA CUISINE

### LE K

- PRESENTATION
- UN ENGAGEMENT ECOLOGIQUE ET SOLIDAIRE
- EXCELLENCE ET RESPONSABILITÉ
- PRODUCTEURS ET PARTENAIRES

# LE K *Son évolution*



**2016**

Ouverture du  
Domaine de la Klauss

**2017**

Inauguration du restaurant  
gastronomique "le K",  
d'une **capacité de 45/50  
couverts**



**2018**

Le Chef B. Potdevin a été  
récompensé d'une **assiette  
au Guide Michelin 2018** et  
s'est distingué parmi les "plus  
belles adresses"

**2019**

Le Domaine de la Klauss  
rejoint la prestigieuse  
association des **Relais &  
Châteaux**



**2020**

- Obtention de la **5e étoile**  
pour le Domaine de la Klauss
- Alexandre Keff, chef  
visionnaire du Domaine de la  
Klauss, a investi **2 millions  
d'euros** durant la crise  
sanitaire du Covid - 19



**2022**

- **Mars** : Inauguration d'une  
nouvelle cuisine pour les  
équipes du restaurant  
gastronomique :  
passage de **75 à 300 m2**
- **Juillet** : Ouverture de la salle  
voutée d'une capacité  
d'accueil de **30 couverts**

**2021**

Ouverture de la nouvelle  
salle d'une capacité  
d'accueil de **40 couverts**





## 2023

Ouverture du Klaus Beach Club, Nouvelle piscine extérieure à débordement en pierre de Bali et granit, un bar immergé et une nouvelle terrasse paysagée



## 2024

- **Avril:** Le Domaine de la Klaus a reçu une nouvelle distinction prestigieuse: Une Clef MICHELIN

## 2022

- **Août:** Création d'une cave à vin au cœur de l'hôtel & proposition d'initiations aux vins au sein de celle-ci
- **Octobre:** Obtention du titre du "Meilleur bar d'hôtel du monde 2022"
- **Novembre:** Nouvelle expérience gustative: le Tea Time au K!



## 2024

- **Mars:** Le Chef Benoit Potdevin obtient une étoile au Guide MICHELIN pour le restaurant gastronomique Le K



## 2024

- **Mai:** Conception des pâtisseries du Tea Time et des desserts du restaurant étoilé Le K en collaboration avec Angelo Musa, Champion du monde de la Pâtisserie en 2003, Meilleurs Ouvriers de France pâtissier-confiseur en 2007





# BENOIT POTDEVIN

*Le Chef du restaurant gastronomique Le K*

Le Chef étoilé du restaurant gastronomique Le K, Benoit Potdevin, incarne l'excellence gastronomique à travers un parcours enrichi de passion et d'héritage culinaire. Imprégné par le goût des choses simples et l'amour des beaux produits depuis tout petit, il puise ses racines gustatives dans les souvenirs chaleureux de son enfance, bercée par les saveurs délicates que lui transmettait son grand-père.

C'est ainsi que, dès son plus jeune âge, la cuisine devient pour lui bien plus qu'une simple activité mais une véritable vocation.

Son ascension vers les sommets de la gastronomie débute dans sa région natale, où il apprend les subtilités du métier et forge son identité culinaire au sein de prestigieuses maisons françaises et lorraines. Des étoilés MICHELIN telles que la Citadelle à Metz (1 étoile MICHELIN) et le Château d'Adoménil à Lunéville (1 étoile MICHELIN) marquent les premiers pas de son brillant parcours. Son chemin vers l'excellence culinaire se poursuit lorsqu'il rejoint la prestigieuse brigade de la Grande Cascade à Paris (1 étoile MICHELIN) aux côtés du Chef Frédéric Robert. Après son passage au bistrot d'Hervé à Agde en tant que Chef de cuisine, il se perfectionne à Garons au restaurant Alexandre (2 étoiles MICHELIN) sous le Chef Lorrain Michel Kayser avant de revenir sur ses terres au poste de sous-chef au restaurant le Magasin aux Vivres, connu sous le nom de « La Table » à Metz (1 étoile MICHELIN).

Le tournant majeur de sa carrière survient avec l'ouverture du restaurant gastronomique "le K" en 2017, au sein du prestigieux Domaine de la Klauss. Sous la houlette visionnaire d'Alexandre Keff, Benoit se voit confier les rênes de cette nouvelle aventure culinaire. Son talent incontestable et son savoir-faire séduisent rapidement les connaisseurs, offrant une expérience gastronomique d'exception. À la tête de l'équipe du restaurant "le K", il déploie une cuisine moderne, légère et raffinée, captivant les palais par ses créations inventives et sophistiquées.





Avec une cuisine d'une grande finesse, le Chef Benoit Potdevin propose des plats délicats et gourmands, où chaque assiette est une œuvre d'art, alliant harmonieusement les saveurs et les textures pour éveiller les sens de ses convives. Depuis son arrivée, à l'ouverture du restaurant Le K, la renommée du restaurant n'a cessé de croître, attirant l'attention des plus exigeants, y compris les inspecteurs du Guide MICHELIN.

Ses créations, telles que l'endive de notre maraîcher Romain Vatry cuisinée à la truffe noire ou la tartelette croustillante de radis de la ferme de Domangeville témoignent de sa créativité et de son attachement à la qualité des produits locaux. Pour Benoit, la cuisine se résume en trois mots :

*"simplicité, gourmandise et souvenirs"*. Ces trois mots se retrouvent dans chacune de ses créations et c'est dans cette même lignée que Benoit s'efforce de ne pas dépasser trois saveurs ou produits dans les assiettes afin de ne pas dénaturer le produit majeur du plat.







## *Partenariats Éthiques avec les Producteurs*

Au cœur de la Moselle, Benoit Potdevin se distingue par une approche qui transcende la simple préparation des plats pour embrasser une vision holistique de la durabilité et de l'éthique. Chaque élément de son menu, qu'il a à cœur de concevoir avec beaucoup de soin et de minutie au restaurant étoilé Le K, est le fruit d'une relation de confiance et d'amitié avec des partenaires locaux.

En effet, Le Chef s'attache à sublimer le produit, soucieux de ne pas le dénaturer tout en conservant son authenticité.

Benoit Potdevin voit en ses fournisseurs plus que des sources de produits, ce sont de réels partenaires et amis, avec qui il partage une relation humaine riche et respectueuse.

Ces collaborations sont fondées sur des valeurs partagées de qualité et de respect de l'environnement, transformant chaque repas en une expérience enrichissante et respectueuse.

## *Un Chef éco-responsable*

Les engagements de Benoit ne s'arrêtent pas à la sélection des produits ; il intègre également des pratiques de gestion des déchets, de recyclage, et de réduction de l'utilisation du plastique. Il affirme ainsi son rôle de chef éco-responsable.

Son menu, conçu pour minimiser l'impact environnemental, est une ode à la cuisine durable, où chaque ingrédient est utilisé de manière à valoriser au maximum ses potentialités gustatives tout en respectant la planète.







## *Engagement Communautaire*

La cuisine de Benoit Potdevin n'est pas juste une affaire de saveurs et de techniques ; c'est un engagement continu pour une alimentation consciente et respectueuse des ressources naturelles, construite sur des relations humaines fortes et sincères.

En visitant le restaurant Le K, les convives ne découvrent pas seulement des mets de qualités. Ils entreprennent un véritable voyage culinaire où s'entremêlent dans chaque assiette une fusion de saveurs et qui raconte l'histoire d'un engagement profond envers l'écologie et la communauté.

## *Engagement durable*

A l'ère de sa 8ème année à la tête du restaurant Le K, son dévouement pour une gastronomie responsable n'est aujourd'hui plus à prouver. Il prône un approvisionnement responsable, où la proximité avec les fournisseurs garantit non seulement la fraîcheur des produits de terroir mais renforce également l'économie locale, soulignant ainsi l'importance de l'aspect humain dans le secteur culinaire.



# BENOIT POTDEVIN

*du champ à l'assiette*

Pour Benoit Potdevin, la qualité d'un plat commence bien avant la cuisine, dans les champs et les fermes locales.

Le choix de son réseau de producteurs locaux est établi sur des partenariats essentiellement basés sur le respect mutuel de la nature et de ses cycles.

Ce partenariat privilégié avec les agriculteurs, vignerons, et éleveurs locaux permet à Benoit Potdevin de s'assurer que chaque produit qui entre dans sa cuisine respecte les standards élevés qu'il s'est fixé, tant en termes de qualité que de méthodes de production durable.

Il visite régulièrement les producteurs, sans hésiter à se rendre sur le terrain et à mettre la main à la pâte dès qu'il en a l'occasion en participant à la récolte.

Cette approche lui permet non seulement de garantir la fraîcheur absolue de ses ingrédients mais aussi de tisser un lien direct entre le producteur et le consommateur, mettant en lumière le travail essentiel des agriculteurs locaux.







La volonté de Benoit de mettre en valeur les produits frais et de saison se reflète dans ses créations culinaires. Il conçoit ses menus en fonction des saisons, adaptant les plats pour mettre en avant les ingrédients au pic de leur saveur. Comme en témoigne les radis d'hiver de la ferme de Domangeville, l'endive du maraîcher Romain Vatry ou le topinambour de notre jardinier Francis, cette démarche de cuisine responsable et saisonnière assure une variété constante dans l'offre gastronomique du restaurant.

Dans chaque plat qui sort de la cuisine de Benoit, on retrouve donc cette célébration du local, du frais et du saisonnier, une véritable symphonie de saveurs qui est à la fois un hommage au terroir et un engagement envers la planète. Cette section du menu n'est pas simplement une succession de plats, mais une histoire de passion, de respect et d'innovation, écrite main dans la main avec la nature.

## *Mets et Solidarité*

Au-delà de ses responsabilités culinaires, Benoit Potdevin, chef étoilé du restaurant Le K, étend son influence à travers diverses initiatives qui témoignent de son engagement envers la communauté.

Parmi celles-ci, le dîner Gala pour la fondation de Gustave Roussy, 1er centre de lutte contre le cancer en Europe pour lequel Benoit a pu œuvrer.

De même, sous l'impulsion spontanée de Alexandre Keff & Benoit Potdevin, le Domaine de la Klauss organise un marché de Noël solidaire, un événement qui transforme l'esprit festif en une cause charitable.

La première édition, inspirée par la fermeture anticipée du marché local de Noël à Sierck-les-bains, a vu la participation de personnalités comme Nelson Montfort, Angelo Musa et des joueurs du FC Metz, avec des spectacles et des rencontres qui ont contribué à enrichir cette expérience.

L'intégralité des recettes de cet événement est reversée à des associations soutenant les enfants hospitalisés, telles que "Eux pour eux" et "Rafael Lorraine".

## *Transmission et Partage*

Benoit Potdevin croit fermement en la transmission des savoirs comme pilier de la gastronomie.

Soucieux de l'importance de transmettre, il se rend tous les ans au lycée hôtelier de Metz afin de participer aux examens de fin d'année et de rencontrer les futurs cuisiniers de la région.

Participant activement au concours Charles-Herrmann pour les apprentis cuisiniers, il se dédie à la formation de la prochaine génération de chefs. En sa qualité de président d'honneur, il guide et inspire les jeunes cuisiniers, les incitant à dépasser leurs limites et à exceller dans leur métier.

Son implication dans ces concours va au-delà du simple rôle de juge ; il s'agit d'une véritable mission de mentorat, partageant son expertise et son expérience pour façonner l'avenir de la cuisine mosellane.



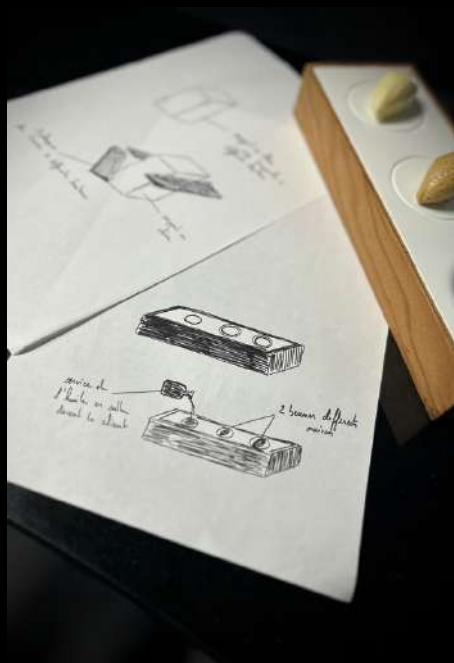


## *Fusion de l'Art et de la Cuisine*

Benoit Potdevin adopte une approche singulièrement artistique dans la conception de ses plats.

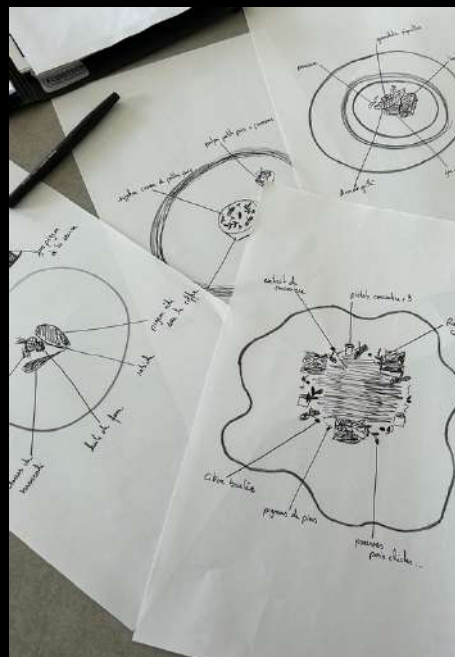
Avant même que les ingrédients ne touchent la surface de sa cuisine, chaque création culinaire commence sa vie sous forme de dessin détaillé. Armé de crayons et de papiers, Benoit esquisse méticuleusement la présentation de chaque plat, envisageant la disposition des composants, les textures et les couleurs qui composeront la toile finale.

C'est une fusion de l'art visuel et de l'art culinaire qui illustre la profondeur de la créativité de Benoit, établissant un lien direct entre l'artiste en lui et le chef qu'il est également.



L'artiste qui se cache en Benoit transcende la simple conception et le dessin de plats. Il parvient à créer des œuvres en partenariat avec des talents locaux. En collaboration avec Anaïs Chappron, une céramiste locale de renom, Benoit imagine des assiettes uniques, chaque pièce étant un chef-d'œuvre qui rehausse l'expérience gastronomique.

De plus, Benoit s'associe avec Lynium, un artisan local, pour concevoir des supports à apéritif, mignardises ou bien même des beurriers. Ensemble, ils élaborent des objets fonctionnels et esthétiques, fusionnant l'art et la gastronomie dans une harmonie parfaite comme le montre l'assiette à pain imaginé à partir de l'idée d'un pain lové dans une serviette. Chaque création est une ode à l'artisanat local, enrichissant l'expérience culinaire de ses convives par une touche d'élégance et de savoir-faire artisanal inégalé.





Niché au cœur des sept collines de Montenach, aux confins de la France, de l'Allemagne et du Luxembourg, le restaurant gastronomique Le K se distingue par son élégance et son raffinement. Cette imposante bâtisse en pierre de taille, membre des prestigieux Relais & Châteaux, a su conserver un esprit familial tout en offrant une expérience culinaire exceptionnelle.



Sous une belle charpente et un majestueux lustre en cristal de Trévis, le chef Benoit Potdevin propose une cuisine fine et délicate, à la fois moderne et respectueuse des traditions. La salle principale, baignée de lumière grâce à ses grandes baies vitrées et son puits de lumière central, et la salle voûtée en pierres de taille, réchauffée par une cheminée, offrent une atmosphère romantique et contemporaine.





En 2022, Alexandre Keff a inauguré une cave à vin somptueuse, ajoutant une dimension œnologique exceptionnelle à l'expérience gastronomique. La cave, visible depuis la salle grâce à des baies vitrées, est une véritable alcôve de découvertes. Théo Gribling, le sommelier, guide les convives à travers un voyage sensoriel avec des accords mets-vins qui sont non seulement complémentaires mais aussi révélateurs.

Les différents vins proposés tout au long du dîner sont l'œuvre d'un travail commun entre Sommelier et Chef de cuisine.

« Nos deux métiers sont liés et doivent se sublimer l'un l'autre », s'amuse à dire Benoit. C'est pour cela que le Chef participe avec Théo à la dégustation des vins sélectionnés et à l'élaboration des accords mets et vins. Ainsi, le travail de recherche de nouveaux vigneron locaux et de nouvelles surprises de Théo est idéalement mis en avant.



*Au K,  
Les convives entrent dans une  
bulle envoûtante, prélude à une  
expérience culinaire  
exceptionnelle*



Le K est plus qu'un restaurant; c'est une destination.

Benoit Potdevin et son équipe ne se contentent pas de nourrir le corps; ils nourrissent l'âme avec chaque plat méticuleusement préparé et présenté.

L'engagement envers l'excellence se ressent dans chaque détail, du choix des ingrédients à la présentation des plats, en passant par le service attentif et personnalisé. Pour compléter cette partition le Chef imagine tous ces plats avec une action en salle: servir le caviar pour accompagner son plat signature le tourteau, parfumer comme peut l'être le cerf, servir une sauce, un jus de viande sous les yeux des convives. Toutes ces actions cruciales aux yeux du Chef permettent la mise en lumière des différents acteurs de cette partition et ponctue l'expérience client tel un assaisonnement

## *Un Circuit Ultra-Court & Pratique du "Zéro Déchet"*

Le K se distingue par son circuit ultra-court, limitant les intermédiaires et réduisant ainsi l'empreinte carbone. Le restaurant étoilé du Domaine s'engage dans la pratique du "zéro déchet" en cuisine, où chaque partie des produits est utilisée de manière créative pour minimiser les déchets. Les légumes, fruits, viandes et poissons sont transformés intégralement, valorisant chaque élément de la production locale.

Les épluchures de légumes, par exemple, sont déshydratées pour créer des poudres aromatiques ou des infusions, et celles non utilisables sont compostées, enrichissant ainsi le sol et bouclant le cycle de la durabilité. Cette philosophie transforme les déchets potentiels en ressources, reflétant une conscience écologique qui enrichit la table et honore le producteur.



Dans un souci constant de respect de la nature, Le K dispose de sept ruches qui produisent un miel 100 % local, utilisé dans les plats et desserts du restaurant et vendu dans notre boutique. La carte du restaurant évolue au gré des saisons et des inspirations du Chef, chaque produit étant sélectionné avec le plus grand soin pour garantir des saveurs authentiques et responsables.







Les herbes utilisées dans la cuisine proviennent du carré aromatique du Domaine ou de producteurs régionaux tels que la Ferme de Domangeville et Pousses Nature.

Depuis peu, Benoit s'approvisionne en omble chevalier directement auprès de la pisciculture familiale, située à quelques pas du restaurant. Les bassins alimentés par une source naturelle nous garantissent une fraîcheur et une qualité incomparables. Toujours à la recherche de nouvelles expériences culinaires pour nos clients, il envisage désormais d'y élever des écrevisses, ajoutant ainsi une nouvelle dimension à son engagement envers les produits locaux et durables.

Benoit choisit soigneusement ses partenaires pour leur engagement envers des pratiques agricoles durables.

Le chariot de fromages proposé tous les soirs en est une belle démonstration. En effet ces derniers sont fournis par des producteurs situés à proximité immédiate, comme la Ferme des Grands-Vents située dans le village voisin, dont les vaches viennent parfois brouter l'herbe jusqu'à Montenach ou la Chèvre'rit de Céline Arnould à Apach, de même pour les fromages de Brebis de la ferme de Neufchef.

## *Des Produits d'Exception pour un Plaisir Sans Limite*

Benoit Potdevin s'engage à ne jamais priver ses convives des produits d'exception, indispensables à une cuisine raffinée et inventive.

Bien que le Chef privilégie les produits locaux et les circuits courts, il n'hésite pas à chercher au-delà des frontières de la région, ceux qui ne sont pas offerts par le terroir Mosellan pour garantir la diversité et la qualité de ses créations culinaires.

Comme le témoigne le partenariat, avec L'Esturgeonnière - Caviar Perlita, un fournisseur partageant la même philosophie que lui.

De ce fait, Benoit devient le chef ambassadeur de la maison L'Esturgeonnière - Caviar Perlita, mettant en valeur une collaboration basée sur une vision commune. Il travaille directement avec le propriétaire, qui est aussi l'ouvrier et l'éleveur, pour garantir une expérience authentique à ses convives.

Le Chef Benoit Potdevin et son équipe s'engagent à faire plaisir même aux clients ayant des allergies ou des intolérances. C'est pour cela qu'ils demandent à leurs équipes une grande attention aux clients afin de connaître la moindre intolérance. Pour lui, toutes les personnes entrant au K doivent être transportées dans un monde gourmand et vivre une expérience culinaire envoûtante.

Pour Benoit Potdevin, entendre "Nous reviendrons" est un des plus beaux compliments et un gage de mission accomplie. En effet, tous les soirs, il prend le temps de passer à la table de chaque client pour avoir ces instants de partage autres que ceux de l'assiette.



Pour les saveurs maritimes incomparables, Benoit Potdevin se tourne vers des partenaires prestigieux comme Marie Luxe, réputé pour ses méthodes de pêche respectueuses et ses produits de la mer de première qualité. Les côtes bretonnes et normandes fournissent des tourteaux, l'un des plats signatures de Benoit. Les produits des petits bateaux sortant uniquement la journée capturés grâce à des techniques de pêche durable sont privilégiés. Les noix de Saint-Jacques, issues de plongée, des criées renommées de Saint-Malo et Erquy, apportent une fraîcheur et une finesse inégalée aux plats du restaurant.



Pour s'adapter aux attentes de ses convives et proposer une expérience toujours renouvelée, le Chef Potdevin a remplacé le "menu Découverte" par le "menu Expression".  
Ce nouveau menu offre une variété plus grande de plats, laissant libre cours à l'expression de différentes saveurs développées par Benoit au travers de son art culinaire.

### Menu Expression, 115€

#### Radis / Chèvre frais

Tartelette de radis d'hiver de la ferme de Domangeville,  
Panna cotta des fanes, crémeux de chèvre frais de Céline et Régis,  
Condiment au poivre long

~

#### Omble Chevalier / Celtuce

Omble Chevalier en cuisson douce,  
Celtuces de la ferme de Domangeville cuisinées au sureau,  
Sauce hollandaise allégée et parfumée aux citrons brûlés.

~

#### Agneau / Carotte

Filet d'agneau rôti au sautoir,  
Carottes de la ferme de Domangeville en différentes textures,  
L'épaule d'agneau confite 24h et cuisinée en cromesquis,  
Jus d'agneau corsé aux aromates

~

#### Première note sucrée

~

#### Cerises / Amandes

Cerises en différentes textures, panna cotta au lait d'amandes,  
confit et réduction de cerises, condiment à l'estragon du jardin,  
glace aux amandes grillées

#### En supplément sur le menu Expression:

#### Fromages / Condiments

Dégustation de notre chariot de fromages  
de Cathy et Roland de la Ferme des Grands Vents à Kirsch-les-  
Sierck, condiments de mon amie Catherine Manoël

### Menu Collection Maraîchère, 105 €

#### Asperge blanche / Oeuf

Belle asperge bio blanche de Fred Poupard façon mimosa  
Crèmeux de jaune d'œufs de la ferme de Bizing en souvenir d'un œuf  
à la coque, Sauce hollandaise allégée parfumée aux agrumes

~

#### Radis / Poivre long

Tartelette de radis d'hiver de la ferme de Domangeville,  
Panna cotta des fanes,  
Condiment parfumé au poivre long et coulis de fanes de radis

~

#### Carotte / Sauge

Carotte de la ferme de Domangeville en différentes textures,  
Condiment sauge citronnée, pulpe de carotte,  
Réduction de carotte perlée d'huile

~

#### Riz Arborio / Truffe

Risotto crémeux au vieux parmesan et truffe d'été,  
râpé de truffes

~

#### Verdurette de légumes / Jeunes pousses

Verdurette de jeunes pousses d'Eloïse  
et légumes croquants rafraîchis à la livèche

ou

#### Fromages / Condiments

Dégustation de notre chariot de fromages de Cathy et Roland  
de la Ferme des Grands Vents à Kirsch-les-Sierck,  
condiments de mon amie Catherine Manoël

~

#### Première note sucrée

~

#### Rhubarbe / Vanille

Rhubarbe confite au naturel, crémeux à la vanille de Tahaa,  
Réduction de rhubarbe rafraîchie à l'hibiscus, Sorbet rhubarbe

### Menu Signature, 145 €

#### Le Tourteau / Caviar Français

Pattes et pinces de tourteaux rafraîchies au vinaigre de Calamansi  
de M. Montegottero, pulpe de fenouil de la ferme de Domangeville et  
crème battue au yuzu,  
écume de fenouil, présentation de nos différents Caviar Français

~

#### Radis / Chèvre frais

Tartelette de radis d'hiver de la ferme de Domangeville,  
Panna cotta des fanes, crémeux de chèvre frais de Céline et Régis,  
Condiment au poivre long

~

#### Omble Chevalier / Celtuce

Omble Chevalier en cuisson douce,  
Celtuces de la ferme de Domangeville cuisinées au sureau,  
Sauce hollandaise allégée et parfumée aux citrons brûlés

~

#### Agneau / Carotte

Filet d'agneau rôti au sautoir,  
Carottes de la ferme de Domangeville en différentes textures,  
L'épaule d'agneau confite 24h et cuisinée en cromesquis,  
Jus d'agneau corsé aux aromates

~

#### Fromages / Condiments

Dégustation de notre chariot de fromages de Cathy et Roland  
de la Ferme des Grands Vents à Kirsch-les-Sierck,  
condiments de mon amie Catherine Manoël

~

#### Première note sucrée

~

#### Rhubarbe / Vanille

Rhubarbe confite au naturel, crémeux à la vanille de Tahaa,  
Réduction de rhubarbe rafraîchie à l'hibiscus, Sorbet rhubarbe

# LE K

## *Producteurs et Partenaires*



### ***Légumes & herbes***

La Ferme de Domangeville / Pange, Moselle  
Pousses Nature / Grosbliedersstroff, Moselle  
Francis Lauterfing / Kirsch-lès-Sierck, Moselle  
Romain Vatri / Kœnigsmacker, Moselle  
Ferme du Chambeyron / Rettel, Moselle

### ***Asperges bio***

Frédéric Poupard / Longué-Jumelles, Maine-et-Loire

### ***La Truffe***

La Maison Bellor / Avrillé-lès-Panceaux, Val de Loire  
L.C.Truffles / Noyarey, Isère

### ***Foie gras***

Elevage de l'Auberge de la Klauss / Montenach

### ***Beurre & Oeufs***

La laiterie d'Elvange / Elvange, Moselle  
Œufs de la ferme Brabant / Bizing, Moselle

### ***Huile d'olive***

Le Moulin Castellas / Les Baux-de-Provence,  
Bouches-du-Rhône

### ***Vinaigres & huiles***

Huilerie Beaujolaise / Les Ardillats, Rhône  
Ferme Bel Air / Landroff, Moselle

### ***Caviar***

La Maison Kaviari / Paris  
La Maison Sturia / Saint Loubès, Gironde  
L'Esturgeonnière - Caviar Perlita / Le Teich, Gironde

### ***Fromages***

La Ferme des Grands Vents / Kirsch-les-Sierck, Moselle  
La Chevre'rit Céline Arnould / Apach, Moselle  
Ferme de Neufchef / Neufchef, Moselle





## ***Viandes & Volailles***

J.A. Gastronomie / Saint-Barthélémy-d'Anjou, Maine-et-Loire  
Auberge de la Klauss pour le cochon et le canard / Montenach, Moselle  
Arnaud Tauzin / Audignon en Chalosse, Landes  
Thierry Laurent pour le pigeon / Gugney-aux-Aulx, Vosges  
Maison Nicolas / Metz, Moselle

## ***Miel, Vanille & Chocolat***

Les Ruches du Domaine de la Klauss / Montenach, Moselle  
Gousses de Vanille Alain Abel / Raiatea, Polynésie Française  
Chocolat, Chocolaterie de l'opéra / Chateaurenard, Bouches-du-Rhône

## ***Pains***

Nicolas Streiff MOF Boulanger / St Avold, Moselle

## ***Légumes secs***

La Ferme Bel Air / Landroff, Moselle

## ***Poissons & Crustacés***

Marie Luxe / Le Rheu, Bretagne  
Pisciculture de la Klauss / Montenach, Moselle

## ***Partenaires***

Domaine Maujard-Weinsberg / Marange-Silvange, Moselle  
Domaine Mur Du Cloître / Haute-Kontz, Moselle  
Domaine Sontag / Contz-les-bains, Moselle  
Domaine Les Béliers / Ancy-Dornot, Moselle  
Vignobles Molozay / Scy-Chazelles, Moselle  
Domaine Oury-Schreiber / Marieulles, Moselle  
Domaine Enivrance / Marieulles, Moselle  
Brasserie Papyllon / Sierck-les-Bains, Moselle  
Anaïs Chappron / Metz, Moselle  
Angelo Musa / Laneuveville-devant Nancy, Meurthe-et-Moselle  
Alternative DG / Montenach, Moselle  
Karine Bettembourg / Uckange, Moselle  
Vatry Fleuriste / Thionville, Moselle  
CAROW Cheminées / Thionville, Moselle  
Imprimerie Klopp / Thionville, Moselle  
Lynium / Retonfof, Moselle  
FluidTech / Yutz, Moselle  
Polo Marbrerie / Peltre, Moselle  
Collinet / Baudignécourt, Meuse







“ Seul, on va plus vite ; ensemble, on va plus loin. ”

Les étoiles MICHELIN sont le reflet de cela.

Merci au Guide MICHELIN de nous procurer et de nous faire vivre de telles émotions !



“Cuisiner, c'est ressentir  
le plaisir de faire  
plaisir !”



LE DOMAINE  
DE LA KLAUSS  
HÔTEL-SPA ★★★★★



2 Impasse du Klaussberg  
57480 Montenach  
+33 (0)6 88 86 95 95  
b.potdevin@domainedelaklauss.com  
[www.domainedelaklauss.com](http://www.domainedelaklauss.com)

