

# MENUS GASTRONOMIQUES

Entrée  
Plat  
Dessert

29<sup>€</sup><sub>90</sub>

+

les vendredis  
5<sup>€</sup><sub>90</sub>

Vins compris

Profitez de notre offre  
**Découverte Vigneron** d'Alsace  
2 verres de vin pour  
accompagner votre menu

## MERCREDI & JEUDI MIDI

19 20 10 11 31 1 21 22 12 13 30 31 20 21 13 14  
SEPT. OCTOBRE NOVEMBRE DÉC. JANVIER FÉVRIER MARS

Toussaint

Escalope de foie gras poêlée, terrine de foie gras  
aux figues, chutney de poires épicées

Cuisse de canard 18H00,  
gratin de pomme de terre, échalotes fondantes

Parfait glacé aux éclats de nougat et marrons,  
nougatine aux amandes

26 27 17 18 7 8 28 29 16 17 6 7 27 28  
SEPT. OCT. NOVEMBRE JANVIER FÉVRIER

Escalope de foie gras poêlée, velouté de butternut,  
baguette maison toastée au foie gras

Magret rôti,  
millefeuilles de pommes de terre au confit de canard,  
sauce crémeuse à l'ail légèrement fumé

Cheesecake d'Alsace, coulis aux fruits rouges

3 4 24 25 14 15 5 6 23 24 13 14 6 7  
OCTOBRE NOV. DÉC. JANVIER FÉVRIER MARS

S'Valentin

Escalope de foie gras poêlée, panna cotta au foie gras,  
figues et dés de pain d'épices toastés

Cuisse de canard 18h laquée au miel du village,  
riz parfumé à la coriandre et citronnelle, légumes sautés

Biscuit façon pain de Gênes,  
mousse à l'orange sanguine, glace chocolat

## VENDREDI MIDI & SOIR



21 12 2\* 23 14 1\* 22 15  
SEPT. OCT. NOV. DÉC. FÉVRIER MARS

Chaud-froid de foie gras, bouchée de chou  
farci au foie gras parfumé à la truffe

Magret de canard aux cèpes,  
tagliatelles fraîches, sauce au foie gras

Forêt noire revisitée façon Tiramisu

28 19 9 30 18 8 1\*  
SEPT. OCT. NOV. JANVIER FÉVRIER MARS

Foie gras poché dans son bouillon à l'oignon,  
magret fumé et petits croûtons

Rôti de magret farci aux fruits secs,  
polenta croustillante, légumes oubliés

Pommes caramélisées au Calvados, mousse  
crémeuse, crumble spéculoos, glace Manzana

5\* 26 16 7\* 25 15 8  
OCT. NOV. DÉC. JANVIER FÉVRIER MARS

Foie gras à la mangue comme un opéra  
et son escalope de foie gras poêlée

Rôti de magret à l'orange,  
spaetzele au fromage blanc, sauce aux agrumes

Meringue "Pavlova" aux fruits exotiques

## SAMEDI MIDI & SOIR

22 13 3 24 15 2 23 16  
SEPT. OCT. NOV. DÉC. FÉVRIER MARS

Raviole de foie gras dans son bouillon corsé  
citronnelle – gingembre

Tournedos de canard aux baies de Timut,  
écrasé de pommes de terre, légumes glacés,  
sauce aux morilles

Poire pochée au vin épicé, chantilly aux éclats de  
pistaches, nappage au chocolat chaud

29 20 10 1 19 9 2  
SEPT. OCT. NOV. DÉC. JANVIER FÉVRIER MARS

Escalope de foie gras poêlée, terrine marbrée  
de foie gras aux poires et marrons,  
salade de mâche à l'huile de noisette

Magret en croûte d'herbes,  
pommes fondantes, légumes racines

Tatin de quetsches, réduction de vin chaud,  
glace cannelle

6 27 17 8 26 16 9  
OCT. NOV. DÉC. JANVIER FÉVRIER MARS

Escalope de foie gras poêlée, pressé de foie gras  
aux légumes confit et son coulis

Duo de canard à l'ananas rôti,  
mouseline de céleri au lait de coco

Clémentines épicées pochées au Cointreau,  
croustillant, sorbet chocolat noir et fleur de sel

## DIMANCHE MIDI (menu unique)

23 14 4 25 16 3\*\* 24 17\*\*  
SEPT. OCT. NOV. DÉC. FÉVRIER MARS

Cours de cuisine Cours de cuisine

Escalope de foie gras poêlée,  
rosace de légumes d'hiver façon tatin

Duo de canard cuisson en basse température,  
galette de pomme de terre, sauce bigarade

Macaron Ispahan, tartare de fruits frais,  
sorbet litchis

30 21 11 2 20 10 24 3  
SEPT. OCT. NOV. DÉC. JANVIER FÉVRIER MARS

Escalope de foie gras poêlée, foie gras à la gelée  
de vin chaud, dampfnudel aux épices

Magret et cuisse de canard,  
risotto crémeux au parmesan et chorizo

Fondant au chocolat Gianduja,  
cœur passion, crème anglaise à la vanille Bourbon

7\*\* 28 18\*\* 9\*\* 27 17 10  
OCT. NOV. DÉC. JANVIER FÉVRIER MARS

Cours de cuisine Cours de cuisine Cours de cuisine

Escalope de foie gras poêlée  
sur raviole d'oignons rouges confits

Magret fourré aux cèpes, figues et noisettes,  
poêlée de légumes oubliés, jus balsamique

Entremet Opéra chocolat - citron,  
thé Matcha, sorbet framboise

\*Soirées en présence du vigneron, voir sur notre site

### Horaires d'ouverture du restaurant

mercredi .....midi  
jeudi.....midi  
vendredi .....midi et soir  
samedi.....midi et soir  
dimanche.....midi  
lundi & mardi .....Fermé

### Réservation

Nous vous conseillons de réserver votre table en nous contactant  
au +33 (0)3 88 47 98 98 ou sur notre site [lucien-doriath.fr](http://lucien-doriath.fr)