

**Vous voulez célébrer un anniversaire,  
une fête de famille ou un départ à la retraite ?**

Notre stammtisch est la table préférée des groupes  
pour tous les évènements familiaux et professionnels.

**Repas avec visite gratuite, réservé aux groupes**

À partir de 20 personnes.  
Du mercredi au dimanche midi sur réservation.

**Contactez-nous pour découvrir  
nos propositions sur-mesure.**

---

Réservez votre table sur notre site internet  
[lucien-doriath.fr](http://lucien-doriath.fr) ou au +33 (0) 3 88 47 98 98

---

## *La Table du Domaine*

Cuisine du Marché et variations autour du canard.

Au gré des recettes, vous découvrez la richesse  
d'une belle cuisine de terroir née de l'inspiration  
de nos chefs, Marc Wendling et Olivier Munch.

Une carte de vins, soigneusement établie par  
Jean-Baptiste Becker vous permettra de profiter  
d'accords mets et vins afin de faire de vos repas et dîners  
des moments uniques et délicieusement savoureux.

Nos chefs déclinent pour vous leurs secrets de cuisine.  
Vous en découvrirez les fines recettes et la maîtrise  
d'un produit unique.

Bien plus qu'un restaurant... un lieu gourmand.



# Apéritifs

Figue fourrée au foie gras (la pièce)		4 €
2 figues + ½ bouteille de Champagne		32 €
ou ½ bouteille de Crémant		25 €
<b>Une coupe de crémant et sa figue fourrée au foie gras</b>	12 cl	11 €
<b>Cocktail du moment</b>	12 cl	9 €
<hr/>		
Kir royal /cassis/mûre/ framboise/ griotte/ pêche des vignes	12 cl	8 €
Apéritif "Maison"	12 cl	8 €
Crémant	12 cl	7 €
Apérol Spritz	12 cl	8 €
Gin Saigon Baigur	4 cl	10 €
Whisky Japonais Fuji	4 cl	10 €
Whisky Lochlea Ecosais	4 cl	8 €
Whisky Aberlour 10 ans d'âge	4 cl	8 €
Porto blanc ou rouge	4 cl	7 €
Kir /cassis/ mûre/ framboise/ griotte/ pêche des vignes	10 cl	6 €
Campari - Martini blanc ou rouge	4 cl	6 €
Ricard ou Pastis	4 cl	5 €
Suze	4 cl	5 €
<hr/>		
Bière Pils pression du moment	25 cl	3,5 €
Sérieux pression du moment	50 cl	7 €
Perle Blanche	33 cl	5 €
Perle de vignes	33 cl	5 €
Perle "DIPPA" IPA	33 cl	5 €
Licorne BLACK	33 cl	5 €
Bière de Saint Pierre Bio	50 cl	7 €
Bière de Saint Pierre blonde	33 cl	5 €

# Thé et café

Expresso Henri Moka Prestige		3 €
Expresso décaféiné Henri Moka Prestige		3,5 €
Expresso crème Henri Moka Prestige		3,7 €
Double expresso Henri Moka Prestige		4,5 €
Grand café Henri Moka Prestige		4 €
Café au lait Henri Moka Prestige		3,2 €
Cappuccino		4,5 €
Thé ou Infusion Dammann		4 €
Irish Coffee		9 €

# Digestifs

Bas - Armagnac Delord 25 ans	4 cl	9 €
Calvados Garnier	4 cl	9 €
Cognac Camus V50 P	4 cl	8 €
Cognac XO	4 cl	12 €
Rhum Diplomatico	4 cl	9 €
Rhum Botran 15 ans	4 cl	9 €
Rhum "Baie des trésors"	4 cl	9 €
Rhum Agricole Martinique	4 cl	9 €
<hr/>		
Chartreuse Verte	4 cl	9 €
Chartreuse jaune MOF	4 cl	10 €
<hr/>		
Eau de vie Distillerie Hagemeyer	4 cl	8 €
Marc de Gewurztraminer/ Mirabelle/ Quetsche Kirsch/ Framboise/ Poire Williams/ Coing		

# Nos menus secrets de chef 48 €

## *Dimanche 8 octobre*

Feuille à feuille de magret fumé et terrine de foie gras

—  
Raviole de cabillaud aux cèpes,  
bouillon de canard

—  
Pastilla de cuisse confite, fruits secs comme un tajine,  
poireau brûlé, vinaigrette de grenade

—  
Dattes Medjoul, ganache montée lactée,  
mouseline vanille, biscuit aux amandes

## *Dimanche 19 novembre & 10 décembre*

*Menu Spécial Truffe + 10 Euros*

Pressé de foie gras, céleri truffé

—  
Gyoza de cuisse confite, mayonnaise au siphon,  
vinaigrette à la truffe

—  
Magret simplement saisi, cerfeuil tubéreux,  
gnocchi châtaigne, jus de canard périgourdin

—  
Truffes au chocolat, caramel beurre salé vanille,  
feuillantine au praliné

## Menu *Gastronomique*



Duo de Foie Gras de Canard, quetsches rôtie,  
gastrique au balsamique blanc

—  
Magret et cuisse rôtis de Canard à l'origan  
Focaccia aux tomates et légumes d'été

—  
Croustillant aux abricots,  
crumble amandes, glace lavande

38 €

# Carte

## LES ENTRÉES

19 €

Escalope de foie gras poêlée, fruits de saison  
Tranche de foie gras de canard, gel de fruits  
Duo de foie gras chaud-froid, crémeux de légumes, noisettes torrifiées  
Trio de foie gras de la Maison Doriath  
Salade du moment en suggestion

---

Nos foies gras sont servis en différentes cuissons et textures  
et accompagnement du moment.

---

## LES PLATS

24 €

Escalope de foie gras poêlée, grenailles rôties, jus de canard et mesclun  
Magret juste rôti, gâteau de pommes de terre, petits légumes, jus corsé  
Proposition bouchère, gâteau de pommes de terre + 5€  
Poisson selon arrivage, garniture du moment, sauce homardine  
Plat végétarien disponible sur simple demande  
Cuisse de canard laquée, wok de légumes et nouilles soba

## LES DESSERTS

9 €

Baba au vieux rhum, chantilly vanille  
Tiramisu aux fruits rouges, crumble amandes  
Profiterole, glace vanille maison, sauce chocolat  
Croustillant aux abricots, crumble amandes, glace lavande

---

*Nos plats sont élaborés à partir de produits frais, locaux  
et de saison, ce qui peut impliquer quelques changements  
et adaptations, merci de votre compréhension.*

---

*Carte disponible tous les jours sauf dimanche, jours fériés et menus spéciaux.  
Toute modification entraîne un supplément.*

## Menu du jour

17 €

*Entrée + Plat + Dessert*

*Les midis  
du mercredi au vendredi*

---

## Menu enfant

13 €

*Aiguillettes de canard,  
Garniture du moment  
+ 1 boule de glace*

*jusqu'à 12 ans*

---

## Accord mets & vins

+21 €

*Laissez-vous guider  
par notre sommelier*

*avec un apéritif, 2 verres de vin,  
café et eau*

### *La truffe de saison*

**Vous fondez pour la truffe ?**

Nos chefs agrémentent vos plats à la  
demande d'une râpée de truffe de saison.

Le prix varie en fonction du cours de la truffe de saison