

LA CARTE

LES ENTRÉES 18 €

Raviole de foie gras ouverte, consommé de canard, légumes croquants

Tranche de foie gras, gel de fruits

Duo de foie gras chaud-froid

Trio de foie gras de la Maison Doriath

Saumon Gravlax maison, crème acidulée, salade fraîcheur

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

LES PLATS 23 €

Escalope de foie gras poêlée, grenailles rôties, jus de canard et mesclun

Vol au vent « Lucien Doriath »

foie gras poêlé / magret / cuisse / quenelle / légumes

Magret simplement rôti, jus corsé, gâteau de pommes de terre aux champignons

Burger pulled duck, cuisse effilochée, escalope de foie gras poêlée, sauce et pain maison, pickles

Canard à la Royale, jus truffé

Proposition bouchère, pleurotes poêlées, gâteau de pommes de terre aux champignons +5€

Poisson selon arrivage, garniture du moment, sauce homardine

Plat végétarien disponible sur simple demande

LES DESSERTS 9 €

Baba au vieux rhum, chantilly vanille

Dôme poire marron / biscuit moelleux / gel yuzu

Profiterole, glace vanille maison, sauce chocolat

Millefeuille chocolat, clémentine en texture

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

Carte disponible tous les jours sauf dimanche et jours fériés.

MENU GASTRONOMIQUE



Raviole de foie gras ouverte,
consommé de canard, légumes croquants

Duo de canard laqué, wok de légumes au
sésame et nouilles soba

Millefeuille chocolat, clémentine en texture

37€

Accord Mets & Vins

*Laissez-vous guider par notre sommelier
avec un apéritif, 2 verres de vin, café et eau*

+20€

Menu du jour

16€

Entrée + Plat + Dessert

*Tous les midis
du mercredi au vendredi*

Menu enfant

13€

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

jusqu'à 12 ans

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

