

# LA CARTE

## LES ENTRÉES ..... 18€

Tranche de foie gras, gel de fruits  
Duo de foie gras chaud-froid, crémeux céleri, noisettes torréfiées  
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 juste rôti, légumes racines, galette de pommes de terre, sauce poivre vert  
Burger pulled duck, cuisse effilochée, escalope de foie gras poêlée, sauce et pain maison, pickles  
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  
Pavlova aux fruits exotiques, sorbet agrumes

*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



Duo de foie gras chaud-froid,  
crémeux céleri, noisettes torréfiées

Magret juste rôti, légumes racines,  
galette de pommes de terre,  
sauce poivre vert

Pavlova aux fruits exotiques,  
sorbet agrumes

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

