

LA CARTE

LES ENTRÉES 17€

Escalope de foie gras poêlée aux girolles juste saisies
Tranche de foie gras d'oie, 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 accompagnements du moment.

LES PLATS 22€

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, effiloché grillé, escalope de foie gras poêlée, sauce et pain maison, pickles
Cuisse de canard 18 heures, pommes grenailles et légumes du moment
Côte de veau cuite en basse température, girolles poelées, garniture du moment +5€
Poisson selon arrivage, garniture du moment, sauce homardine
Plat végétarien disponible sur simple demande

LES DESSERTS 9€

Baba au vieux rhum, chantilly vanille
Opéra / mangue / chocolat au lait
Profiterole, glace vanille maison, sauce chocolat
Pêche pochée à la verveine / granola / glace yaourt

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

—
Foie gras poêlé, tomates de plein champs concassées, huile d'herbes

—
Magret en croûte provençale, panisse niçoise, fine ratatouille

—
Pêche pochée à la verveine, granola, glace yaourt

35€

Accord Mets & Vins

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

+18€

Menu du jour

14€
50

Entrée + Plat + Dessert

*Tous les midis
du mercredi au vendredi*

Menu enfant

11€
50

*Aiguillettes de canard,
spatzle
+ 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

