

LA CARTE

LES ENTRÉES 17€

Pressé de foie gras de canard aux artichauts, praliné de graines torrifiées
Escalope de foie gras poêlée comme un club sandwich, pointe de truffe +3€
Tranche de foie gras d'oie, gel de fruits
Duo de foie gras chaud-froid
Trio de foie gras de la Maison Doriath
Saumon de fontaine des sources du Heimbach façon gravlax, crème acidulée à l'ail des ours, tartare de pommes

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

LES PLATS 21€

Salade « Duck César »
salade romaine / aigillettes / parmesan / câpres / tomates cerises / croûtons / citron
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 et légumes racines
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 cochon cuite en basse température, jus d'herbes, cannelloni de champignons
Maigre de ligne rôti, wok de légumes, bouillon citronnelle
Plat végétarien disponible sur simple demande

LES DESSERTS 9€

Baba au vieux rhum, chantilly vanille
Autour du chocolat / biscuit / crèmeux / ganache / sorbet
Profiterole, glace vanille maison, sauce chocolat
Pressé de pommes au calvados, crème épaisse, streussel d'avoine
Finger / fraise / chocolat blanc / citron vert

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

Pressé de foie gras de canard au sureau, condiment fraise, crumble d'amandes

Magret rôti, jus de canard aux herbes, cannelloni farci aux champignons et cuisse éfilochée, petits pois printaniers

Cheesecake citron vert, salade de fraises, gel mélisse

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

**Aigillettes 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

