

# 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 accompagnement 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  
Entremet fromage blanc / quetsches confites / sorbet quetsche

*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 aux artichauts,  
salade d'artichauts au pralin de graines

Croustillant de cuisse, magret rôti,  
galette de pommes de terre,  
velouté de courgettes, jus de canard

Entremet fromage blanc / quetsches  
confites / sorbet quetsche

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,  
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

