

Nos menus

Exemple

NOV.
25 → 28 indique le Menu proposé du 25 au 28 novembre

EN SEMAINE *pour le déjeuner* : du mercredi au samedi, *pour le dîner* : le vendredi et samedi

Menu
Gastronomique **31€**
par pers.

Menu Gourmand
Mets & Vins **48€**
par pers.

1 verre de Muscat - 1 verre de Pinot Gris Grand Cru
1 verre de Bordeaux - ¼ de bouteille d'eau et 1 café

SEPT. OCTOBRE NOV. JAN. FÉV. MARS
30 → 3 28 → 31 25 → 28 20 → 23 17 → 20 17 → 20

Escalope de foie gras poêlée
Velouté de châtaignes aux dés de foie gras
Quenelle de potimarron et gingembre

Canard laqué au miel du village
Mousseline de patates douces,
jus aux écorces d'orange

Ananas rôti au vieux rhum
Crumble à la vanille
Glace yaourt

OCT. NOV. DÉC. JAN. FÉV.
7 → 10 4 → 7 2 → 5 27 → 30 24 → 27

Raviole de foie gras poêlé
Crèmeux de légumes oubliés
Espuma au foie gras et huile de truffe blanche

Rôti de magret au romarin, figues et abricots
purée de pommes de terre moelleuse,
jus de viande

Dôme aux marrons
Poire au safran et chocolat
Sorbet à l'orange sanguine

OCT. NOV. DÉC. FÉV. MARS
14 → 17 11 → 14 9 → 12 3 → 6 3 → 6

Escalope de foie gras poêlée
sur tarte Tatin aux pommes caramélisées
Foie gras du moment, réduction aigre-douce

Cuisse de canard 18 heures
parfumée à la coriandre, tajine de légumes
et fruits secs à l'huile d'argan

Crèmeux chocolat orange
Crumble à la noisette et vanille Bourbon
Sorbet à la clémentine

OCT. NOV. DÉC. FÉVRIER* MARS
21 → 24 18 → 21 16 → 19 10 11 12 13 10 → 13

St Valentin

Escalope de foie gras poêlée,
Terrine de foie gras de canard et écrevisses
Tartare de céleri, Granny Smith et noix

Magret de canard et cuisse 18 heures à la sauge
Gnocchis de pommes de terre à la roquette
et vieux parmesan

La poire en deux versions
Financier à la pistache
Sorbet chocolat - fleur de sel

Réservez votre table

au +33 (0)3 88 47 98 98 ou sur lucien-doriath.fr

DIMANCHE MIDI Menu unique

Menu
Gastronomique **34€**
par pers.

Menu Gourmand
Mets & Vins **51€**
par pers.

1 verre de Muscat - 1 verre de Pinot Gris Grand Cru
1 verre de Bordeaux - ¼ de bouteille d'eau et 1 café

4 OCT. 25 OCT. 15 NOV. 6 DÉC. 24 JANV. 14 FÉV.* 7 MARS**

St Valentin Cours de cuisine

Mises en bouche au foie gras

Escalope de foie gras poêlée, pithiviers aux fruits d'hiver et miel de châtaignier

Magret et ballottine de canard aux épinards, galettes de pommes de terre, jus corsé

Mont-Blanc revisité

11 OCT.** 1^{er} NOV.* 22 NOV. 13 DÉC.** 31 JANV. 21 FÉV. 14 MARS

Cours de cuisine Toussaint

Cours de cuisine

Mises en bouche au foie gras

Escalope de foie gras poêlée, tatin de quetsches aux épices, réduction au vin chaud

Magret en croûte d'herbes et amandes
Parmentier de canard confit aux cèpes, petit flan, sauce au foie gras

Meringue « Pavlova » aux fruits exotiques, coulis à la framboise

18 OCT. 8 NOV.** 29 NOV. 20 DÉC. 7 FÉV.** 28 FÉV. 21 MARS**

Cours de cuisine

Cours de cuisine

Cours de cuisine

Mises en bouche au foie gras

Foie gras de canard en duo chaud et froid, lamelles de cèpes et son pain croustillant

Magret farci au foie gras
Pommes de terre grenailles, légumes glacés et sa réduction au cassis

Pomme au four et chocolat, crème de noix, sorbet au cidre

DATE* Voir les menus de fêtes en page 4.

DATE** Voir les cours de cuisine en page 8.



Les vendredis

Offre vins compris

37€
par pers.

Notre maison s'associe au Domaine *Frédéric Mochel* à *Traenheim* et vous propose 2 verres de vin spécialement sélectionnés pour accompagner votre menu.

Les invitations

Choisissez l'une de nos formules, vos invités réservent au gré de leurs envies.

menu
Gastronomique

Un moment privilégié
Pour découvrir nos menus autour du canard

68€
pour 2

menu
Gourmand

Une formule tout compris
Pour apprécier nos accords mets et vins

102€
pour 2

menu & boissons (apéritif, vin blanc, vin rouge, café et eau)