

**Vous voulez célébrer un anniversaire,  
une fête de famille ou un départ à la retraite ?**

Notre stammtisch est la table préférée des groupes  
pour tous les évènements familiaux et professionnels.

**Repas avec visite gratuite, réservé aux groupes**

À partir de 20 personnes.

Du mercredi au dimanche midi sur réservation.

**Contactez-nous pour découvrir  
nos propositions sur-mesure.**

---

Réservez votre table sur notre site internet  
**lucien-doriath.fr** ou au **+33 (0) 3 88 47 98 98**

---

## *La Table du Domaine*

Cuisine du Marché et variations autour du canard.

Au gré des recettes, vous découvrez la richesse  
d'une belle cuisine de terroir née de l'inspiration  
de nos chefs, Marc Wendling et Olivier Munch.

Une carte de vins, soigneusement établie par  
Jean-Baptiste Becker vous permettra de profiter  
d'accords mets et vins afin de faire de vos repas et  
dîners des moments uniques et délicieusement  
savoureux.

Nos chefs déclinent pour vous leurs secrets de  
cuisine. Vous en découvrirez les fines recettes et la  
maîtrise  
d'un produit unique.

Bien plus qu'un restaurant... un lieu gourmand.



# Apéritifs

Figue fourrée au foie gras (la pièce)		4 €
2 figues + ½ bouteille de Champagne		32 €
ou ½ bouteille de Crémant		25 €
<b>Une coupe de crémant et sa figue fourrée au foie gras</b>	12 cl	11 €
<b>Cocktail du moment</b>	12 cl	9 €

Kir royal cassis / mûre / framboise / griotte / pêche des vignes	12 cl	8 €
Apéritif "Maison"	12 cl	8 €
Crémant	12 cl	7 €
Apérol Spritz	12 cl	8 €
Gin Saigon Baigur	4 cl	10 €
Whisky Japonais Fuji	4 cl	10 €
Whisky Lochlea Ecosais	4 cl	8 €
Whisky Aberlour 10 ans d'âge	4 cl	8 €
Porto blanc ou rouge	4 cl	7 €
Kir cassis / mûre / framboise / griotte / pêche des vignes	10 cl	6 €
Campari - Martini blanc ou rouge	4 cl	6 €
Ricard ou Pastis	4 cl	5 €
Suze	4 cl	5 €

Bière Pils pression du moment	25 cl	3,5 €
Sérieux pression du moment	50 cl	7 €
Perle Blanche	33 cl	5 €
Perle de vignes	33 cl	5 €
Perle "DIPPA" IPA	33 cl	5 €
Licorne BLACK	33 cl	5 €
Bière de Saint Pierre Bio	50 cl	7 €
Bière de Saint Pierre blonde	33 cl	5 €

# Thé et café

Expresso Henri Moka Prestige		3 €
Expresso décaféiné Henri Moka Prestige		3,5 €
Expresso crème Henri Moka Prestige		3,7 €
Double expresso Henri Moka Prestige		4,5 €
Grand café Henri Moka Prestige		4 €
Café au lait Henri Moka Prestige		3,2 €
Cappuccino		4,5 €
Thé ou Infusion Dammann		4 €
Irish Coffee		9 €

# Digestifs

Bas - Armagnac Delord 25 ans	4 cl	9 €
Calvados Garnier	4 cl	9 €
Cognac Camus V50 P	4 cl	8 €
Cognac XO	4 cl	12 €
Rhum Diplomatico	4 cl	9 €
Rhum Botran 15 ans	4 cl	9 €
Rhum "Baie des trésors"	4 cl	9 €
Rhum Agricole Martinique	4 cl	9 €

Chartreuse Verte	4 cl	9 €
Chartreuse jaune MOF	4 cl	10 €

Eau de vie Distillerie Hagmeyer	4 cl	8 €
Marc de Gewurztraminer / Mirabelle / Quetsche		
Kirsch / Framboise / Poire Williams / Coing		

# Nos menus secrets de chef 48 €

## *Dimanche 24 mars 2024*

Menu Spécial Pâques  
Sabayon Foie Gras, œuf parfait,  
pépites de foie poêlées

Canon d'agneau confit,  
topinambour en texture

Pot-au-feu de Canard, bouillon doré

Mon oeuf de Pâques, blanc manger coco-citronnelle  
mouillette mangue, Namelaka lactée

## *Dimanche 14 avril 2024*

Asperges rôties au magret fumé,  
ail des ours

L'oeuf parfait, émulsion au foie gras,  
coussin de Blettes

Magret rôti à l'ail noir, chou-fleur en texture,  
coulis de petits pois

Biscuit de Savoie comme un Baba,  
rhubarbe confite, tuile streussel

## Menu *Gastronomique*



Foie Gras de Canard  
et fruits caramélisés, éclats de fruits secs

Magret de Canard rôti farci aux fines herbes,  
croustillant de cuisses, légumes du moment

Dôme chocolat,  
cœur coulant mangue

38 €

Toute modification entraîne un supplément.

# Carte

## LES ENTRÉES

19 €

- Escalope de foie gras poêlée, fruits de saison
- Tranche de foie gras de canard, gel de fruits
- Duo de Foie Gras de Canard, crémeux de légumes, gel de fruits
- 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

24 €

- Escalope de foie gras poêlée, grenailles rôties, jus de canard et mesclun
- Magret juste rôti, gâteau de pommes de terre, petits légumes, jus corsé
- Vol au Vent "Lucien Doriath" Foie poêlé/magret/cuisse/quenelle/légumes + 3€
- Proposition bouchère, gâteau de pommes de terre + 5€
- Plat végétarien disponible sur simple demande
- Poisson selon arrivage, garniture du moment, sauce homardine

## LES DESSERTS

9 €

- Baba au vieux rhum, chantilly vanille
- Dôme chocolat, coeur coulant mangue
- Profiterole, glace vanille maison, sauce chocolat
- Pavlova ananas, gel passion, sorbet agrumes

---

*Nos plats sont élaborés à partir de produits frais, locaux  
et de saison, ce qui peut impliquer quelques changements  
et adaptations, merci de votre compréhension.*

---

*Carte disponible tous les jours sauf dimanche, jours fériés et menus  
spéciaux.  
Toute modification entraine un supplément.*

## Menu du jour

17 €

### **Entrée + Plat + Dessert**

Les midis  
du mercredi au vendredi

---

## Menu enfant

13 €

### **Fines tranches de magret de Canard, garniture du moment + 1 boule de glace**

jusqu'à 12 ans

---

## Accord mets & vins

21 €

### **Laissez-vous guider par notre sommelier**

avec un apéritif, 2 verres de vin,  
café et eau

### ***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