

LA CARTE

LES ENTRÉES 17€

Consommé de canard, raviole de foie gras à la vapeur, petits légumes
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 accompagnement du moment.

LES PLATS 21€

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
Paleron braisé, écrasé de pommes de terre, jus de citron confit, légumes du moment
Sandre, croûte de pain au malt, crème de Bière, endives
Plat végétarien disponible sur simple demande

LES DESSERTS 9€

Baba au rhum, crémeux mojito
Autour du chocolat / biscuit / crémeux / ganache / sorbet /
Millefeuille aux poires caramélisées, caramel beurre salé
Tartelette vanille
Pressé de pommes au calvados, crème épaisse, streussel d'avoine
Fin sablé au citron, sésame noir

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

Asperges rôties,
escalope poêlée ail des ours,
crémeux asperges

Magret farci au foie gras,
polenta croustillante,
légumes du moment

Pré-dessert

Rhubarbe confite,
pain de Gesne au citron,
fraises mascarpone, tuile au sésame

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

