

**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 €
Une coupe de crémant et sa figue fourrée au foie gras	12 cl	11 €
Cocktail du moment	12 cl	9 €
<hr/>		
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 €
<hr/>		
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 €
<hr/>		
Chartreuse Verte	4 cl	9 €
Chartreuse jaune MOF	4 cl	10 €
<hr/>		
Eau de vie Distillerie Hagemeyer	4 cl	8 €
Marc de Gewurztraminer / Mirabelle / Quetsche		
Kirsch / Framboise / Poire Williams / Coing		

Nos menus

58 €

Dimanche 26 mai et 16 juin 2024
Menu fête des mères et fête des pères

Escalope de Foie Gras poêlée,
risotto crémeux aux champignons

Dos de Sandre, julienne de légumes, jus safrané

Magret de Canard rôti et son jus au romarin,
conchiglioni farcis aux petits légumes

Baba aux fraises, crémeux vanille et citron vert

Garnitures supplémentaires :

- Salade verte croquante / pommes de terre grenailles rôties / légumes du moment / gâteau de pommes de terre : 5€
- Sauce morilles : 8€
- Escalope de foie gras poêlée (petite) : 12€
- Escalope de foie gras poêlée (grande) : 15€
- Truffes râpée (selon cours)

Menu *Gastronomique*



Escalope de Foie Gras poêlée,
pressé de foie gras aux cerises

Magret de Canard rôti et son jus à l'ail noir,
asperges poêlées, gâteau de pommes de terre

Mille-feuille vanille et rhubarbe confite,
sorbet fraise

40 €

Toute modification entraine un supplément

Carte

LES ENTRÉES

19 €

Escalope de foie gras poêlée aux asperges

Tranche de foie gras de canard, gel de fruits

Oeuf parfait, espuma et dés de foie gras, petits croûtons

Duo de Foie Gras de Canard, crémeux de légumes, gel de fruits

Trio de foie gras de la maison Doriath

Saumon gravlax maison, 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

Mille-feuille vanille et rhubarbe confite, sorbet fraise

Profiterole, glace vanille maison, sauce chocolat

Pavlova aux fruits rouges, sorbet citron

*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 entraîne un supplément.*

Menu du jour

19 €

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