

**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 | | |

Menu Saint-Valentin 58 €

Proposé au diner

Les 14, 16 et le 17 février 2024

Amuse bouche au Foie Gras

Escalope de foie gras poêlée, crémeux de cèleri,
jus à la truffe

Skrei cuit à basse température, espuma safrané

Magret de canard rôti,
galette de pommes de terre et légumes racines,
jus court

Macaron des Amoureux

Nos menus secrets de chef 48€

Dimanche 24 mars 2024

Menu Spécial Pâques

Sabayon Foie Gras, oeuf 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

Prochain cours le 14 Avril

Menu *Gastronomique*



Chaud-froid de foie gras,
Dampfnudeln, gel cassis

Magret de Canard rôti,
Parmentier de cuisses de canard
et patates douces, carotte au pesto d'herbes

Dans l'esprit d'un Snickers

38 €

Carte

LES ENTRÉES

19 €

Escalope de foie gras poêlée, fruits de saison
Tranche de foie gras de canard, gel de fruits
Chaud-froid de foie gras, dampfnudeln, gel cassis
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 arrivée, garniture du moment, sauce homardine

LES DESSERTS

9 €

Baba au vieux rhum, chantilly vanille
Dans l'esprit d'un Snickers
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 entraîne 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