

# Nos menus secrets de chef 48 €

## ***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

## ***Garniture supplémentaire - 5 €***

Salade verte croquante

Pommes de terre grenailles rôties

Gâteau de pommes de terre

Légumes du moment

Truffe râpée (selon cours)

Escalope de foie gras poêlée (petite) : 12€

Escalope de foie gras poêlée (grande) : 15€

# Menu *Gastronomique*



Raviole de Foie Gras, asperges vertes,  
bouillon à l'ail des ours



Magret de Canard rôti  
et son jus au poivre de Sichuan,  
panisse, légumes printaniers



Entremet framboise-pistache,  
glace citronnelle

40 €

Toute modification entraîne 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, 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

Entremet framboise-pistache, glace citronnelle

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

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