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 vos 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

MAISON
DORIATH

La carte

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 Cory Bolzanello.

Notre carte de vins élaborée par notre maître d'hôtel Gregory Hoffmann, 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.

MAISON
DORIATH

Apéritifs

Agrémenter votre apéritif avec une figue fourrée au foie gras		+4 €
½ bouteille de Crémant		19 €
½ bouteille de Champagne		30 €
Cocktail du moment		10 €
Apéritif "Maison"	12,5 cl	8 €
Crémant	12,5 cl	7 €
Kir royal cassis / mûre / framboise / griotte / pêche des vignes	12 cl	8 €
Kir cassis / mûre / framboise / griotte / pêche des vignes	10cl	6 €
Porto blanc ou rouge	4 cl	5 €
Campari - Martini blanc ou rouge	4 cl	5 €
Ricard	4 cl	5 €
Suze	4 cl	5 €
Get 27	4 cl	5 €
Baileys	4 cl	5 €

Bières

A la pression		
Kronenbourg 1664, Obernai	25 cl	3,5 €
Picon / Cynar (avec ou sans citron)	25 cl	4,5 €
Panaché / Monaco	25 cl	3,70 €
Les bouteilles		
Kronenbourg 1664, Obernai	33 cl	5,40 €
Perle Blanche, Strasbourg	33 cl	5 €
Perle IPA bio, Strasbourg	33 cl	5,40 €
Saint Pierre blonde Bio, Saint-Pierre	50 cl	7 €
Perle sans alcool, Strasbourg	33 cl	5,40 €
Triple blonde brasserie 3 Mâts, Strasbourg	33 cl	5.40 €

Digestifs

Cognac Camus VS0P	4 cl	8 €
Cognac XO	4 cl	12 €
Bas - Armagnac Delord 25 ans	4 cl	9 €
Calvados Garnier	4 cl	9 €
Rhum : Diplomatico / Botran 15 ans / Baie des trésors / Agricole Martinique	4 cl	9 €
Whisky Speyside, Aberlour, 10 ans	4 cl	8 €
Whisky Highland Sky, Talisker, 10 ans	4 cl	10 €
Whisky Highland, Oban, 14 ans	4 cl	13 €
Whisky île d'Islay, Lagavulin, 16 ans	4 cl	14 €
Irlande, Paddy	4 cl	6 €
Etats-Unis, Jack Daniel's Single Barrel	4 cl	11 €
Japon, Nikka, From Barrel	4 cl	12 €
Bombay Sapphire	4 cl	8 €
Hendricks	4 cl	9 €
Saïgon Baigur	4 cl	10 €
Monkey 47	4 cl	11 €
Koval	4 cl	14 €
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 / Vieille Prune		

Garnitures supplémentaires

Escalope de foie gras poêlée (petite)	12€
Escalope de foie gras poêlée (grande)	15€
Salade verte croquante / pommes de terre grenailles rôties / légumes du moment	5€
Truffe de saison râpée (selon cours)	

Cafés et Thés

Expresso / Ristretto	3,00€
Expresso décaféiné	3,50€
Double expresso	4,50€
Grand café	4,00€
Macchiato	3,70€
Cappuccino (mousse de lait)	4,70€
Viennois (chantilly)	4,50€
Latte Macchiato	4,70€
Thé ou Infusion Dammann	4,00€
Irish Coffee	9,00€
Supplément Lait / Créme	0,20€

Prix nets en €, service compris

Menu *Gastronomique*

Escalope de foie gras poêlée,
pressé de foie gras et champignons,
chutney de figues

Magret de Canard rôti au miel et gingembre,
polenta croustillante, légumes racines

Douceur chocolatée, éclats de marrons glacés,
sorbet mandarine

40€

La liste de nos allergènes est disponible sur simple demande
Toute modification entraine un supplément

La Carte

LES ENTRÉES

19€

Tranche de foie gras de canard, gel pomme - poire

Duo de Foie Gras de Canard, chutney de figues

Trio de foie gras de la maison Doriath , chutney de figues

Oeuf parfait, magret séché, crémeux potimarron dés de foie gras

Saumon Gravlax, mesclun, gel pomme - poire

Nos foies gras sont servis en différentes cuissons et textures
et accompagnement du moment

LES PLATS

24€

Escalope de Foie Gras poêlée, grenailles rôties, croûtons, jus de canard, salade verte

Cuisse de Canard laquée 18H, nouilles, wok de légumes

Magret de Canard, spätzle maison, sauce au choix : jus de viande ou foie gras

Vol au Vent "Lucien Doriath" Foie Gras poêlé, magret, cuisse, quenelle, légumes + 4€

Pluma de Porc Iberique, polenta croustillante, légumes racines + 5 €

Sandre, nouilles fines, sauce au Riesling

Plat végétarien disponible sur simple demande

LES DESSERTS

10€

Douceur chocolatée, éclats de marrons glacés, sorbet mandarine

Baba au rhum Diplomatico

Crème brûlée maison à la vanille de Madagascar, glace vanille

Pavlova aux fruits exotiques, crémeux à la vanille de Madagascar

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

Carte disponible tous les jours sauf dimanche, et menus spéciaux.
TOUTE MODIFICATION ENTRAINE UN SUPPLÉMENT

Menu du jour 19 €

Entrée + Plat + Dessert

Les midis
du mercredi au vendredi
hors jours fériés

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

apéritif, 2 verres de vin, café

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