

**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**



La carte

La Table du Domaine

Cuisine du Marché et variations autour du canard.

Au gré des recettes, vous découvrirez la richesse
d'une belle cuisine de terroir née de l'inspiration
de nos chefs, Marc Wendling et Romaric Pelletier.

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.



Apéritifs

Agrémenter votre apéritif avec une figue fourrée au foie gras	4 €
2 figues + ½ bouteille de Champagne	32 €
ou ½ bouteille de Crémant	25 €

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	10 cl	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

Licorne Black, Saverne	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 VSOP	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 €
Saigon Baigur	4 cl	10 €
Monkey 47	4 cl	11 €
Koval	4 cl	14 €
Scapegrace Gold	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 / Crème	0,20€

Prix nets en €, service compris

Menu *Gastronomique*



Duo de Foie Gras, chutney fraises
au vinaigre balsamique de Modène



Magret de canard, gnocchis aux morilles,
caviar d'aubergines et légumes rôtis,
jus au poivre de Sichuan



Tartelette chocolat-framboise,
glace lait menthe

40€

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

La Carte

LES ENTRÉES

19€

Escalope de foie gras poêlée, asperges vertes, sauce morilles

Tranche de foie gras de canard, gel Kumquat

Duo de Foie Gras de Canard, chutney fraises au vinaigre balsamique de Modène

Trilogie de foie gras , chutney d'ananas

Oeuf parfait, crémeux carottes, rémoulade de fenouil et foie gras

Saumon Gravlax, crémeux de betterave rouge

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€

Filet de veau aux morilles, poêlée de spätzle aux asperges vertes + 5 €

Dorade rôtie, capellini, sauce provençale

Plat végétarien

LES DESSERTS

10€

Chou craquelin, crémeux vanille, fraises

Tartelette chocolat-framboise, glace lait menthe

Baba au rhum Diplomatico

Crème brûlée maison à la vanille de Madagascar, glace vanille maison

*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 ENTRAINÉ 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 et 50 cl
d'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