





DORIATH FOR EVER*

À Soultz-les-Bains, la famille Doriath cultive depuis près de 40 ans une passion dévorante : celle du canard bien élevé et bien préparé. L'un des derniers producteurs de foie gras 100% alsacien s'honore de rendre l'excellence accessible à tous.



Les ateliers, le restaurant, la boutique. Ces dernières années, tout a été repensé pour mieux accueillir, mieux raconter, mieux déguster une production de foie gras de canard 100 % locale. Après la transmission des parents à leur fils, le changement de nom était une suite logique, tout comme la conquête de nouvelles générations de gourmands.

Que les amateurs du foie gras de canard Doriath se rassurent, la Maison reste fidèle à ses valeurs et à son savoir-faire. La sincérité et la proximité demeurent et l'expérience s'enrichit. Nouvel agencement, communication plus lumineuse : la Maison Doriath s'offre un souffle nouveau, avec un style bien ancré dans son époque.

DES PRODUITS FERMIERS D'ORIGINE GARANTIE

La Maison Doriath reste un producteur de canards avant tout. 33 000 canards de Barbarie grandissent ici chaque année dans les règles de l'art et les meilleures conditions. Toutes les étapes de production, de préparation et de dégustation se déroulent sous le même toit. Un circuit ultra court qui garantit une fraîcheur et une saveur incomparable.

Sans en faire un luxe ou un folklore, la famille Doriath partage ce qu'elle fait de mieux avec sincérité et passion. Les fidèles et les dénicheurs de bons produits ne s'y trompent pas ; la Maison Doriath, c'est l'Alsace dans toute sa vérité, fière de son terroir et de ses traditions, mais toujours prête à se réinventer pour le plaisir des papilles.

*Pour toujours



AU GOÛT DU JOUR

Changer sans se trahir. Le nouveau nom « Maison Doriath » évoque plus que jamais la famille et la proximité. La nouvelle identité signe aussi la transition entre deux générations - de Lucien à Mickaël - et symbolise une belle maison qui s'ouvre, sans rien perdre de son âme.

Le monogramme - qui évoque à la fois les initiales de Maison Doriath et de Mickaël Doriath - mise sur la sobriété pour une identité plus contemporaine.

La Maison Doriath regarde vers l'avenir, bien décidée à faire rayonner les savoir-faire alsaciens, les

fabrications artisanales et la qualité. Elle s'autorise aussi des pas de côté vers de nouvelles spécialités gourmandes, autres que du canard. Pour régaler tous ceux qui aiment les produits vrais, les circuits courts et les belles histoires de famille.



LE COMPTOIR DES SAVEURS

Pour les toqués du local

La boutique change d'allure, mais pas d'âme. Plus chaleureuse avec ses touches de bois, elle prolonge l'ambiance du restaurant : moderne, accueillante, vivante.

On trouve ici tous les incontournables de la Maison Doriath : foies gras, magrets, figues fourrées, charcuteries de canard... Tout est fabriqué sur place.

Le nouveau comptoir Traiteur permet d'emporter chez soi des spécialités prêtes à déguster et à partager. Et la vitrine des surgelés autorise enfin à garder au frais ses péchés mignons pour parer à une envie urgente de canard Doriath.

La cave reprend l'essentiel des bouteilles proposées à la table du restaurant, ainsi que des spiritueux judicieusement sélectionnés par notre sommelier.

Et comment ne pas craquer pour la sélection d'épicerie fine, entre valeurs sûres et belles découvertes : ail noir, safran d'Alsace, truffes... Une adresse incontournable pour les fins becs et une foule de coffrets gourmands pour faire plaisir à tous.



30A route de Molsheim
67120 Soultz-les-Bains • France
Tél. +33 (0)3 88 47 98 98
Mail : info@lucien-doriath.fr

La boutique est ouverte du lundi
au samedi de 9h à 19h et
le dimanche de 10h à 17h.

la e-boutique
maison-doriath.fr

Sélection gourmande

Tables de fête ou présents gourmands, la Maison Doriath a sélectionné pour vous toute une gamme d'épicerie fine, qui conjugue le plaisir du goût et du vrai. Spécialités maison, marques reconnues et bons produits invitent à prolonger l'expérience chez vous. Passez en boutique pour retrouver toute la sélection ou commandez en ligne certaines références de la Maison Doriath.



TASTE, EAT, REPEAT*

À la Table de la Maison Doriath, tout part du produit. Le canard, bien sûr, mais aussi les légumes de saison, les champignons et les herbes du moment, les sauces mitonnées lentement.

Décor contemporain et chaleureux, convivialité du service, l'atmosphère est sans chichi. Et la transparence d'une cuisine ouverte ne laisse place à aucun compromis sur le fait-maison. Ici les casseroles se voient, les fumets chatouillent l'appétit. Escalope de foie gras poêlée sur grenailles rôties, vol au vent de canard en quatre textures, magret rôti... Chaque plat raconte le canard dans sa plus belle expression. Mais cette cuisine sincère sait aussi s'ouvrir aux produits de la mer et de la terre pour régaler tous les gourmets.

L'ardoise des suggestions raconte la générosité du terroir alsacien et la succession des saisons. Elle reflète l'inspiration des chefs, Marc Wendling et Romaric Pelletier, qui subliment les beaux produits dans des assiettes qu'on n'oublie pas.

De la réservation de votre table aux conseils pour le choix d'un vin, de l'entrée au dessert, la Table de la Maison Doriath ne laisse rien au hasard. À l'image de l'équipe de Grégory Hoffmann en salle, qui met un point d'honneur à vous réserver un accueil aussi attentionné que chaleureux. D'ailleurs les commentaires sur les réseaux sociaux ne s'y trompent pas et saluent cet art de recevoir et de faire plaisir. Ceux qui ont testé le menu du jour – et son imbattable rapport qualité prix –, ceux qui célèbrent ici les bons moments entre amis ou en famille et tous les canards addicts aimeraient garder cette adresse secrète. Est-ce bien raisonnable ?

*Goûtez, mangez, recommencez

CIRCUITS ULTRA COURTS WAOUH LE GOÛT !

Et si on redevenait vigilant à l'origine de notre alimentation ? Le circuit le plus court entre le champ et l'assiette garantit la proximité de la fabrication, une vraie traçabilité, moins d'emballage et de transport.

Le 100% local est synonyme de transparence et de relation avec les producteurs. Ici les locavores peuvent visiter l'exploitation, rencontrer des artisans passionnés qui connaissent leurs canards par cœur, acheter directement dans la boutique...

Produit brut ou cuisiné, la fraîcheur du canard est maximale, le goût à son optimum, la confiance sans faille.



HORAIRE D'OUVERTURE

Mercredi — midi (12h à 13h30)
Jeudi — midi (12h à 13h30)
Vendredi — midi et soir (19h à 20h30)
Samedi — midi et soir (19h à 20h30)
Dimanche — midi (12h à 13h30), menu unique

Réservation sur maison-doriath.fr
ou au +33 (0) 3 88 47 98 98

Les cartes Tickets Restaurant sont acceptées en semaine.



BIEN MANGER EST UNE FÊTE

Menu Gastronomique, repas de fêtes, cours de cuisine... le canard est la star de la Maison Doriath. Inspirée par des produits d'exception, elle vous réserve ses menus éphémères et lève le voile sur ses secrets de fabrication...

Des expériences à offrir ou à s'offrir pour vivre des moments rares, au cœur du village pittoresque de Soultz-les-Bains, à seulement 20 minutes de Strasbourg, sur la Route des Vins.

MD

Menu du jour → 19€

Entrée + Plat + Dessert
Tous les midis du mercredi au vendredi

Menu enfant* → 13€

Fines tranches magret de canard, garniture du moment + 1 boule de glace

Une petite faim ?

Tranches de foie gras et sandwiches à toute heure

MD

MENU GASTRONOMIQUE

Entrée / Plat / Dessert
Boissons comprises :
+ 21 €

→ 40€

Consultez notre menu gastronomique sur maison-doriath.fr et sur nos réseaux sociaux.

MENU DE FÊTES**

Services 4 plats

→ 58€

MENU SPÉCIAL TRUFFE**

Services 4 plats

→ 69€

* jusqu'à 12 ans ** Menu disponible sur réservation à partir de 15 personnes

LES COURS DE CUISINE AVEC UN CHEF

Un atelier qui ravira les chefs en herbe ou les chefs à la recherche de perfectionnement pour cuisiner et dresser vos plats « comme au restaurant ». À l'issue de cette matinée d'exception, installez-vous au restaurant et retrouvez vos amis ou votre famille pour partager ce repas.

DIM. 14 DÉC. 2025

LES FÊTES & LA TRUFFE

Terrine de foie gras au ris de veau, fond d'artichaut, truffes, salade de pourpier à l'huile de chanvre
Médailillon de lotte, raviole de langoustine, fondue de poireaux au jus de truffe, bisque émulsionnée
Tournedos "Rossini", écrasé de pommes de terre aux brisures de truffe, sauce Périgueux
Marrons & citron confit, fine dacquoise à la noisette, chiboust à la châtaigne, sorbet citron yuzu

60 €/pers. Menu Truffe

DIM. 8 FÉVRIER 2026

SAINT-VALENTIN

Foie gras façon Baerewecke, confiture vieux garçon, salade de jeunes pousses aux framboises, tuile de sarrasin
Skrey rôti sur peau au beurre noir, gaufre de pommes de terre vitelotte
Quand l'Alsace rencontre l'Asie, magret grillé au sésame, cuisse basse température au gingembre, fine crêpe de riz au wok de légumes, spaetzle
Crêpe Suzette flambée à la minute, crème glacée à la vanille & pétales de roses cristallisées

Ces cours du dimanche matin conjuguent une démonstration culinaire de haut vol, commentée pas à pas, et la dégustation sur table du menu tout en finesse imaginé par notre chef invité Guillaume Kern.

→ Cours de cuisine 30 €/pers.
Repas spécial cours de cuisine 48 €/pers.

8h50 Café & kougelhopf
9h00 Atelier : Les secrets du foie gras
10h20 Préparation des étapes clés du menu
12h30 Déjeuner



DIM. 29 MARS 2026

PÂQUES & LES ŒUFS

Déclinaison de truffe au foie gras et gruë de cacao, nid croustillant, feuilles de chocolat à l'huile de poivre
Œuf Parfait 64°, variation autour de la betterave et potimarron
Canard Wellington, fine duxelle de champignons à la truffe
Omelette Norvégienne façon Doriath, brisures de madeleine, sorbet fromage blanc, meringue italienne flambée au Grand Marnier

DIM. 10 MAI 2026

SPÉCIAL ASPERGES

Pressé de foie gras aux deux asperges bardé au magret mi-cuit, chips de magret fumé, sauce hollandaise au siphon
Pavé de truite saumonée "Meunière", tempura d'asperges vertes, beurre blanc citronné, salade d'herbes
Magret rôti à 56°C, croustilles de cuisse de canard, asperges fumées & rôties, gel de ketchup maison & sauce tartare
Brioche aux éclats de praline rose façon pain perdu, sorbet à l'asperge confite au poivre de Sichuan



Tous les menus sont hors boissons. Le nombre de places au cours est limité (20 personnes). La participation à l'atelier est obligatoirement suivie du repas.

BIEN MANGER EST UNE FÊTE

Menu Gastronomique, repas de fêtes, cours de cuisine... le canard est la star de la Maison Doriath. Inspirée par des produits d'exception, elle vous réserve ses menus éphémères et lève le voile sur ses secrets de fabrication...

Des expériences à offrir ou à s'offrir pour vivre des moments rares, au cœur du village pittoresque de Soultz-les-Bains, à seulement 20 minutes de Strasbourg, sur la Route des Vins.

MD

Menu du jour → 19€

Entrée + Plat + Dessert
Tous les midis du mercredi au vendredi

Menu enfant* → 13€

Fines tranches magret de canard, garniture du moment + 1 boule de glace

Une petite faim ?

Tranches de foie gras et sandwiches à toute heure

MD

MENU GASTRONOMIQUE

Entrée / Plat / Dessert
Boissons comprises :
+ 21 €

→ 40€

Consultez notre menu gastronomique sur maison-doriath.fr et sur nos réseaux sociaux.

MENU DE FÊTES**

Services 4 plats

→ 58€

MENU SPÉCIAL TRUFFE**

Services 4 plats

→ 69€

LES COURS DE CUISINE AVEC UN CHEF

Un atelier qui ravira les chefs en herbe ou les chefs à la recherche de perfectionnement pour cuisiner et dresser vos plats « comme au restaurant ». À l'issue de cette matinée d'exception, installez-vous au restaurant et retrouvez vos amis ou votre famille pour partager ce repas.

DIM. 14 DÉC. 2025

LES FÊTES & LA TRUFFE

Terrine de foie gras au ris de veau, fond d'artichaut, truffes, salade de pourpier à l'huile de chanvre
Médailillon de lotte, raviole de langoustine, fondue de poireaux au jus de truffe, bisque émulsionnée
Tournedos "Rossini", écrasé de pommes de terre aux brisures de truffe, sauce Périgueux
Marrons & citron confit, fine dacquoise à la noisette, chiboust à la châtaigne, sorbet citron yuzu

60 €/pers. Menu Truffe

DIM. 8 FÉVRIER 2026

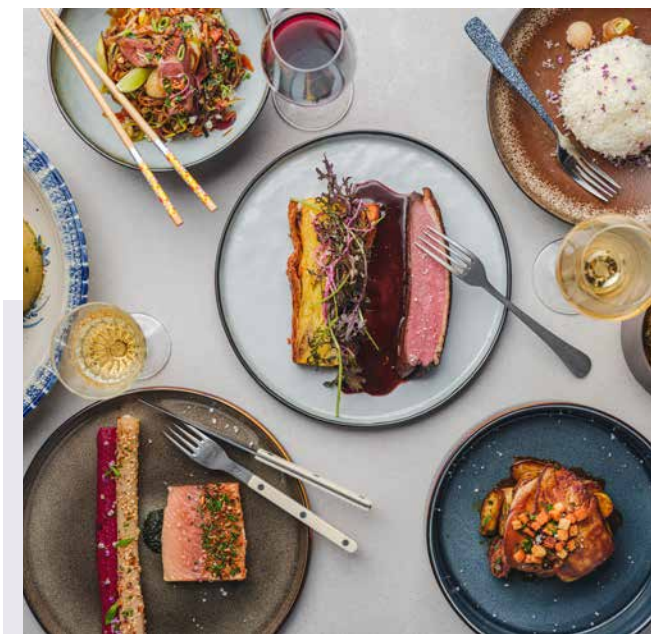
SAINT-VALENTIN

Foie gras façon Baerewecke, confiture vieux garçon, salade de jeunes pousses aux framboises, tuile de sarrasin
Skrey rôti sur peau au beurre noir, gaufre de pommes de terre vitelotte
Quand l'Alsace rencontre l'Asie, magret grillé au sésame, cuisse basse température au gingembre, fine crêpe de riz au wok de légumes, spaetzle
Crêpe Suzette flambée à la minute, crème glacée à la vanille & pétales de roses cristallisées

Ces cours du dimanche matin conjuguent une démonstration culinaire de haut vol, commentée pas à pas, et la dégustation sur table du menu tout en finesse imaginé par notre chef invité Guillaume Kern.

→ Cours de cuisine 30 €/pers.
Repas spécial cours de cuisine 48 €/pers.

8h50 Café & kougelhoppf
9h00 Atelier : Les secrets du foie gras
10h20 Préparation des étapes clés du menu
12h30 Déjeuner



DIM. 29 MARS 2026

PÂQUES & LES ŒUFS

Déclinaison de truffe au foie gras et gruë de cacao, nid croustillant, feuilles de chocolat à l'huile de poivre
Œuf Parfait 64°, variation autour de la betterave et potimarron
Canard Wellington, fine duxelle de champignons à la truffe
Omelette Norvégienne façon Doriath, brisures de madeleine, sorbet fromage blanc, meringue italienne flambée au Grand Marnier

DIM. 10 MAI 2026

SPÉCIAL ASPERGES

Pressé de foie gras aux deux asperges bardé au magret mi-cuit, chips de magret fumé, sauce hollandaise au siphon
Pavé de truite saumonée "Meunière", tempura d'asperges vertes, beurre blanc citronné, salade d'herbes
Magret rôti à 56°C, croustilles de cuisse de canard, asperges fumées & rôties, gel de ketchup maison & sauce tartare
Brioche aux éclats de praline rose façon pain perdu, sorbet à l'asperge confite au poivre de Sichuan



Tous les menus sont hors boissons. Le nombre de places au cours est limité (20 personnes). La participation à l'atelier est obligatoirement suivie du repas.

* jusqu'à 12 ans ** Menu disponible sur réservation à partir de 15 personnes



L'EXPÉRIENCE DORIATH

Pour profiter pleinement de notre Domaine, niché au cœur du village pittoresque de Soultz-les-Bains sur la route des Vins d'Alsace, la Maison Doriath vous réserve des moments authentiques et gourmands, autour de son métier et de sa spécialité : le canard. Guidés par Lucien Doriath lui-même ou par des chefs, explorez un domaine entièrement dédié aux bons produits, à leur fabrication et à leur dégustation.

ÉCOLE DU FOIE GRAS

La préparation du foie gras n'aura plus de secret pour vous après cet atelier en compagnie de Lucien Doriath qui vous dévoile ses tours de mains et astuces pour préparer, assaisonner et cuire votre foie gras comme un chef.

RÉSERVATION PAR GROUPE
(de 12 à 16 personnes)

Toute l'année du mercredi au samedi
(dimanche selon disponibilités)

RÉSERVATION INDIVIDUELLE

Samedi 22 novembre 2025
de 9h30 à 12h

→ **30€** /pers.

VISITE GASTRONOMIQUE

Accompagnés par Lucien Doriath, vous découvrez durant 1h30, l'histoire familiale d'une maison de foie gras d'Alsace. Passionné par son art et par la tradition, il vous dévoile les étapes de la fabrication du foie gras et vous initie à la découpe d'un canard.

Pour prolonger l'expérience, la visite se termine par un temps de dégustation ou par un repas découverte autour du canard.

PLUSIEURS FORMULES SONT POSSIBLES
(réservées aux groupes à partir de 20 personnes)

Visite 1h30 + Dégustation 5 toasts + 1 verre de vin :
→ **14€** /pers.

Visite + Menu Découverte :
→ à partir de **30€** /pers. hors boissons

Visite + Menu Gastronomique :
→ à partir de **40€** /pers. hors boissons



INVITATION AU RESTAURANT

Pour un anniversaire, une occasion spéciale, une fête ou tout simplement pour faire plaisir à vos proches, offrez un repas gourmand dans notre restaurant dédié aux spécialités de foie gras et de canard. Plusieurs formules vous permettent de choisir la parenthèse culinaire de votre choix, adaptée à votre budget. Un cadeau original et local qui ravira tous les gourmets.

Invitation gourmande → **122 €** pour 2 pers.

Une formule tout compris composée d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. Apéritif, vin blanc, vin rouge, café et eau compris.

Invitation gastronomique → **80 €** pour 2 pers.

La même formule entrée, plat et dessert sans les boissons.

OFFREZ BONHEUR !



CHÈQUES CADEAUX POUR LA BOUTIQUE & LE RESTAURANT

Partagez votre amour des produits de la Maison Doriath en offrant des chèques cadeaux, du montant de votre choix.

Valables en boutique et dans notre restaurant, ils permettent à vos proches de **choisir ce qui leur fait plaisir** : des produits d'exception, un moment de partage autour d'un délicieux repas ou même l'expérience inoubliable d'un atelier cuisine.

COFFRETS CADEAUX

→ à partir de **28,35€ TTC**

Foie gras de la Maison Doriath, gourmandises salées et sucrées, vins et spiritueux de la région et au-delà : nos coffrets-cadeaux sont guidés par l'amour des beaux produits, sélectionnés parmi de belles marques d'épicerie fine.

Pour un cadeau vraiment personnalisé, laissez-vous inspirer par la variété de notre gamme et guider par notre équipe.



N°05
MD

NOËL EN VERSION ORIGINALE

Sous les lumières des chalets des marchés de Noël, les spécialités de la Maison Doriath racontent les traditions alsaciennes. Elles reflètent une passion familiale, célébrée pour son exigence de qualité depuis près de 40 ans.

Pour la première fois cette année, la Maison Doriath s'installe à Paris Gare de l'Est, durant tout le marché de Noël, pour faire découvrir aux curieux, aux gourmets et aux voyageurs l'authentique saveur des foies gras d'Alsace.

L'un des derniers producteurs alsaciens sera aussi présent Place du Marché-aux-Poissons, durant le marché de Noël de Strasbourg. Cette belle vitrine perpétue un savoir-faire vivant et incontournable de la gastronomie alsacienne.


MAISON
DORIATH

Marché de Noël DE STRASBOURG

Retrouvez-nous du mercredi
26 novembre au mercredi
24 décembre 2025
Place du Marché-aux-Poissons

Marché de Noël PARIS GARE DE L'EST

Retrouvez-nous du vendredi
28 novembre au dimanche
14 décembre 2025

30A route de Molsheim 67120 Soultz-les-Bains • France

Tél. +33 (0)3 88 47 98 98 • Du lundi au samedi : 9h - 19h et Dimanche : 10h - 17h

www.maison-doriath.fr

