



MAISON DORON
BEAUFORT

MENUS

ARDOISE

Menu du jour - uniquement le midi sauf le dimanche (quantités limitées) Only for lunch except on Sundays (limited quantities)

Plat unique **Main course**

17

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **Starter + Main course or Main course + Dessert**

21

Entrée + Plat + Dessert **Starter + Main course + Dessert**

25

BISTROT

Entrée + Plat + Dessert à choisir parmi les plats indiqués par le logo 

39

Starter + Main + Dessert to choose from the dishes marked with the logo 

KIDS jusqu'à 10 ans Up to 10 years old

15

Sirup

Rigatoni natures ou à la crème de poivrons ou Haut de cuisse de poulet et frites maison

Moelleux choco ou Salade de melon et framboises

Syrup

Rigatoni, plain or with creamy bell pepper sauce or Roasted chicken leg and French fries

Chocolate cake or Melon and raspberries salad

CARTE

ENTRÉES STARTERS

Cromesquis d'épaule d'agneau, sauce yaourt et coriandre, gel au citron vert


11

Lamb shoulder cromesquis with yogurt and coriander sauce, lime gel

 Couteaux de mer grillés au four, oignons confits et cacahuètes

12

Oven-grilled razor clams with confit onions and peanuts

 Os à moelle rôti, céleri, échalotte, harissa et pain de campagne grillé

12


Roasted bone marrow, celeriac, shallots, harissa and country bread

 Focaccia, crème de burrata, courgettes rôties, roquette et tomates cerises


11/22

Focaccia, burrata cream, roasted zucchini, rocket and cherry tomatoes

PLATS MAIN COURSES

-  Salade de patates douces, mesclun, feta, radis, menthe, paprika fumé et croûtons à l'ail 18
Sweet potato salad, mesclun, feta, radishes, fresh mint, smoked paprika and garlic croutons
-  Rigatoni à la crème de poivrons, noix et roquette (supplément agneau confit 6€) 20
Rigatoni with creamy bell pepper sauce, walnuts and rocket (supplement confit lamb 6€)
-  Filet de truite meunière - Piscicultures Petit - amandes grillées, citron et légumes rôtis 26
Meunière trout fillet, toasted almonds, lemon, roasted seasonal vegetables
- Demi Reblochon de Savoie rôti au four, pommes de terre, speck et mesclun 22
Oven-grilled half Reblochon cheese from Savoie, potatoes, speck and mesclun

VIANDES GRILLÉES GRILLED MEATS

- Travers de porc braisé 400g, sauce barbecue, frites maison 25
Braised pork ribs 400g, BBQ sauce, French fries
-  Demi poulet fermier Label Rouge rôti, mayonnaise à la sarriette, frites maison 24
Roasted Label Rouge free-range half chicken, savory herb mayonnaise, French fries
- Entrecôte de bœuf Normand 300g, sauce foie gras aux 5 baies, frites maison 35
Norman beef ribeye 300g, foie gras five-peppercorn sauce, French fries
- Magret de canard du Sud-Ouest 300g, sauce à l'orange, frites maison 26
Duck magret 300g, orange sauce, French fries

FROMAGE CHEESE

- Beaufort d'alpage & beurre salé 10
Beaufort d'alpage & salted butter

DESSERTS DESSERTS

-  Mi-cuit choco, crème fouettée à la vanille 8
Chocolate lava cake, vanilla whipped cream
-  Eton Mess, fraises, zestes d'agrumes 9
Eton Mess, strawberries, citrus zest
- YOLO – Glace yaourt, cookie chocolat & cacahuètes, chantilly vanille, sauce chocolat 11
YOLO – yogurt ice cream, chocolate & peanuts cookie, vanilla whipped cream, chocolate sauce
- Nage de melon Charentais, framboises, sirop miel, agrumes et Prosecco 9
Charentais melon and raspberries, light honey, citrus and Prosecco
- Affogato 6
Affogato