MAISON DORON
BEAUFORT
HOTEL • CAFE • RESTAURANT

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

Sirop
Lasagnes à la courge butternut et ricotta, mesclun ou Pavé de merlu, sarrazinotto
Riz au lait aux agrumes ou Moelleux chocolat
Syrup
Butternut squash and ricotta lasagna, green salad or Hake fillet, buckwheat risotto
Citrus rice pudding or Chocolate cake

CARTE

ENTRÉES STARTERS

Terrine de porc et canard, condiment mandarine, toasts grillés 10
Pork and duck terrine, mandarin condiment, toasted bread

Noix de Saint-Jacques rôties, mousse de pommes de terre fumée au pin, pomme Granny Smith 13
Roasted scallops, pine-smoked potato mousse, Granny Smith apple

Crémeux de chou-fleur, noisettes torréfiées, tuile citron vert et huile à la menthe 9
Creamy cauliflower, roasted hazelnuts, lime tuile, mint oil

Œuf parfait, poitrine de porc croustillante, crème de champignons et oignons confits 11
Œuf parfait, crispy pork belly, mushroom cream, candied onions

MIJOTÉ DU CHEF CHEF'S STEW

Réchauffez-vous avec un bon plat d'hiver ! Warm up with a delicious winter dish ! 19

Prix nets en € - taxes et service compris - Boeuf/porc/canard/volaille d'origine française - agneau d'origine UE - Liste des allergènes disponible sur demande

PLATS MAIN COURSES

Raclette fermière rôtie au four, pommes de terre, mortadelle à la pistache, mesclun — 22
Oven-roasted farmhouse Raclette cheese, potatoes, pistachio mortadella, mesclun

Lasagnes à la courge butternut et ricotta, mesclun — 18
Butternut squash and ricotta lasagna, mesclun

Épaule d'agneau confite à l'ail, sauce miel et moutarde, légumes racines glacés — 24
Slow-cooked lamb shoulder with garlic, honey and mustard sauce, glazed root vegetables

Médaillon de lotte, tagliatelles de légumes, bouillon verveine — 28
Monkfish medallion, vegetable tagliatelle, verbena broth

Pavé de merlu, sarrazinotto, sauce cresson et paprika fumé — 24
Hake fillet, buckwheat risotto, watercress and smoked paprika sauce

VIANDES GRILLÉES GRILLED MEATS

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison. All our meat dishes are served with homemade fries.

Ribs de bœuf 500g caramélisé, sauce whisky et poivre de Sichuan — 35
Beef ribs 500g caramelized, whisky & Sichuan pepper sauce

Onglet de veau 300g, crème d'échalotes — 33
Veal hanger steak 300g, shallot cream

Suprême de pintade fermière 220g, sauce au Savagnin — 23
Guinea fowl supreme 220g, Savagnin sauce

Paleron de porc 300g, sauce vigneronne — 25
Pork shoulder 300g, French red wine sauce

FROMAGE CHEESE

Beaufort d'Alpage, confit de noix, mesclun — 10
Alpage Beaufort, walnut preserve, mesclun

DESSERTS DESSERTS

Riz au lait aux agrumes — 7
Citrus rice pudding

Poire pochée à la vanille, crème de yaourt citronnée, crumble aux amandes, gel au citron vert — 8
Vanilla-poached pear, lemon yoghurt cream, almond crumble, lime gel

Peanut butter roll, crème fraîche — 9
Peanut butter roll, fresh cream

Fondue au chocolat, churros et fruits frais — 10
Chocolate fondue, churros, fresh fruits

Prix nets en € - taxes et service compris - Boeuf/porc/canard/volaille d'origine française - agneau d'origine UE - Liste des allergènes disponible sur demande