

CHÂTEAU DE BEAULIEU

CÔTÉ JARDIN



La modernité et l'évolution de la cuisine passent par le respect des produits.

C'est l'essentiel de notre métier... La quintessence du goût... des saveurs.

Une invitation d'une bonne cuisine, aux vraies valeurs, à l'essentiel...

Une cuisine généreuse, traditionnelle, une implantation du terroir.

Une convivialité, une ambiance gustative, plaisir des sens.



Bon appétit

Christophe Dufossé

Chef pâtissier : Ludovic Soufflet

Cheffe boulanger : Faustine Wicquart

Les Menus

Entrée + Plat + Dessert 39 €

2 Entrées + Plat + Dessert 50 €

Entrée + Plat* 33 €

Plat + Dessert* 30 €

* servi du Lundi au Vendredi midi
(Hors jours fériés & événement spéciaux)

Menu Petit Loup (jusque 10 ans) Plat + Dessert 21 €

Poisson de la pêche du jour

Viande ou Volaille de nos éleveurs

Accompagnés de nos légumes du Potager

Pommes de terre du Pas-de-Calais

L'entrée 14 €

Le plat 21 €

Le fromage 12 €

Le dessert 11 €

Les Entrées

Vitello Tonnato Contemporain, Roquette du jardin et Condiments

Bar « fumé » Artisanal, Céleri-Rave confit aux Aromates, Bouillon iodé

Thon Rouge « en Tataki » Marinade instantanée Citron, Poivron, Coriandre fraîche

Tomates Confites 24h, Glace Burrata, Croûtons imbibés à l'eau de tomate

Les Plats

Canette à la plancha, Fenouil en texture, Jus réduit poivré

Compressé de Bœuf Angus de Busnes Légumes d'Été en Gelée, Emulsion Parmesan Grenailles écrasées, Jeunes Pousses

Superposition de Légumes du Potager « Tout Végétal » Coulis Poivron doux

Dorade Royale & Courgettes du potager en Carpaccio servis tiède, Beurre blanc sauce vierge, Tempura de Fleur de Courgette, Mayonnaise à l'ail

Sardine « petit bateau » en Chaud & Froid, Tartine Croustillante « Tout tomate », Pesto, Mozzarella

Les Desserts

Composition autour de l'Abricot & Romarin, Sorbet Abricot

Profiterole Gourmande « Glace Vanille Bourbon, Crème Onctueuse, Sauce Chocolat

Finger Cerise et Pistache, Sorbet Cerise

Baba au Rhum, Fruits Rouges de la Cueillette, Fleurette Vanillée, Sorbet Fruits Rouges

Assiette de fromages affinés « Maison Philippe Olivier », Chutney de Saison

Dessert À Partager

Tarte aux Fraises de notre jardin

14€ / personne

A commander en début de repas

Plat Signature

Sole Meunière 400/600 gr Pommes Vapeur aux Herbes Fraîches	62 €
---	------

Côté Barbecue

**Une invitation à découvrir une cuisson naturelle au feu de bois sur un Barbecue-Brasero Ofyr.
C'est le produit lui-même qui va fortement influencer le goût...
La richesse des produits nous la devons aux producteurs, éleveurs, maraichers, pêcheurs...
Les herbes fraîches et fleurs comestibles sont issues de notre jardin....**

Daurade Royale cuite à l'unilatéral, tout « Fenouil », beurre blanc anisé	32 €
Faux-filet maturé (300gr), Sauce Béarnaise	74 €
Côte de Cochon des « Porcs des Hauts-de-France », laqué façon « Work » Condiment d'herbettes du jardin	32 €
Suprême de Volaille de Licques marinée au Curry, jus dissocié	34 €

En accompagnements des mets cuisinés au Barbecue / Brasero, nous vous proposons :

- Pommes de Terre Grenaille, Ail et Thym
- Poêlée de Courgette, Tomate Confite et Basilic
- Tomates Cerise du Jardin confites, Olives Taggiasche
- Riz Basmati au safran de Lili
- Ratatouille de légumes de notre Potager
- Salade folle de Légumes crus et cuits du Potager

- Deux garnitures au choix Le supplément garniture 12€