

# 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

---

Saumon Fumé Artisanal, Poireaux de notre Potager en Vinaigrette à l'Aneth

Saint Jacques du Boulonnais cuisinées au Butternut, Lard Paysan

Terrine de Campagne traditionnelle « Cochon, Veau, Volaille », Champignons, Pomme Gala à l'Armagnac  
Fleurette Moutarde

Soupe à l'oignon des Hauts-de-France Version Maroilles en chapelure

## Les Plats

---

Bavette d'Aloyau, beurre d'Anchois, Tarte onctueuse Pommes de Terre, Anchois

Tête de Veau Croustillante, Sauce Gribiche, Chicons du Nord Vinaigrés

Chou-Fleur rôti en Texture, Charbon Végétal

Maquereau « Côte d'Opale » aux coquillages safranés, Fenouil confit

Encornets Farcis coquillages et cochon fermier rôtis, Fleurette crustacés, choux d'hiver « Brocoli, Romanesco,  
Choux de Bruxelles »

## Les Desserts

---

La « Gaillette » en Chocolat, pralin, glace onctueuse au café

Paris Brest Contemporain

Gourmandise autour du Chocolat & Sésame

Subtilité au Champagne, Agrumes d'hiver, Sorbet Tonique

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

## Les Plats Canailles, Les Recettes du Terroir, Les Plats Signatures...

---

### **Un voyage culinaire entre Modernité et Classicisme**

Blanquette de Veau de ma Grand-Mère Félicie 38€

La Matelote de Poissons, nouilles maison, légumes et Sauce au Riesling 42€

Le Faux-filet maturé 300grs, Sauce Béarnaise, Frites Maison 74€

Vol au Vent Ris de Veau aux Champignons du moment 48€

### **Dessert À Partager**

Tarte aux Citrons Jaune et Vert Meringuée

14€ / personne

**A commander en début de repas**