

MENU « Au détour des Saisons »

Christophe Dufossé, laissant libre cours à l'inspiration du moment,
vous invite à une balade culinaire à travers les saisons ...

Un voyage idéal pour découvrir sa cuisine mettant à l'honneur les produits du Marché
« en portions adaptées à la dégustation »

<i>En 3 Services</i>	<i>En 5 Services</i>	<i>En 7 Services</i>
<i>130€ Hors boissons</i>	<i>180€ Hors boissons</i>	<i>230€ Hors boissons</i>

Notre chariot de Fromages Frais & affinés
Maison Philippe Olivier, Maître- fromager Affineur 35€
Petite Salade de Jeunes Pousses Croquantes

Mes envies gourmandes...

La Tomate d'Été

Cuisinée en différentes textures, Crumble

Thon Rouge mi-cuit Laqué

Bar de ligne « Petit bateau »

Snacké sur la Peau, Fleur de Sel des 2 Caps

Taboulé de Brocoletti, Brocolis en pickles

Condiment Brocoli, Noisette, Feuille de Capucine

La Courgette « Plante à Fleurs »

Courgette Verte et Jaune, Cuisinée Crue et Cuite

Caviar de Courgette aux Aromates, Sureau du Jardin

Gourmandise fromage blanc, poivre de Sichuan Vert

Sandre des rivières des Hauts de France

Filet confit au Beurre de Cardamome

Girolles des Sous-Bois en Pickles, au Sautoir

Risotto de Quinoa, Herbière du Jardin, Sabayon au Vin Jaune

Retour de Pêche

Couteaux, Amandes, Coques, Algues

Marinière à la Coriandre, Fevette, Agrumes, Salicorne

Huître en granité Algues, Poivre, Citron Noir

Canette de Challans, jus réduit Poivré, Agrumes

Cuisiné au Poêlon,

Artichauts Poivrade en barigoule, Emulsion Herbes du jardin

Chips Artichaut

La Pêche

Guimauve rafraichissante, Compotée Framboise

Sorbet Oxalis, Pêche Pickles, Meringue Croquante

Jus Pêche et Framboise au Poivre de Madagascar

Chocolat, Huile d'olive parfumée Thym-Citron

Mini baba cacao fourré Pâte à tartiner

Emulsion chocolat, Crémeux huile d'olive, olives vertes Confitées

Glace Huile d'olive

Le Domaine de Beaulieu, un projet de vie, une identité d'écosystème
La quintessence du Produit...

Une protection environnementale et un avenir durable, une certaine idéologie du Bien-Manger
Nous exploitons 4 hectares de potager, verger, permaculture, agroécologie, conservatoire d'agrumes, fleurs, Herbes
Nous associons à notre culture raisonnée, nos producteurs, artisans de qualité pour une gastronomie durable
Une identité du terroir des Hauts-de-France. Producteurs, Maraîchers, Poissonniers, Meuniers, Eleveurs, ...



Nos Producteurs Artisans de qualité pour une gastronomie durable

Pains et Viennoiseries : Nos équipes de Boulangerie sur place

Fromages affinés, Beurre Artisanal : Philippe Olivier à Boulogne-sur-Mer
Ferme Berlette à Calonne-sur-la-Lys

Farines : Le Petit Moulin de la Ferme du Cambrésis
Moulin du Nord

Yaourts / Lait de ferme / Crème crue : Moulin de la Carnoye à Fléchin
Ferme Berlette à Calonne sur la Lys
Les Brebis d'Esranges à Créquy

Œufs Bio de plein air : Ferme Soudan à Beuvry

Glaces et Pâtisseries : Fait Maison

Chocolats : Domori / Agrimontana
Valhrona

Aromates, Epices, Huiles et Poivres :

La Fleur de Sel des Hauts-de-France
Huilerie Beaujolaise
Selectissime, Terre exotique
Safran de Lili, Lentilles Vertes Bio, agriculteur à Allouagne
Huilerie du Pays de Langle, Huile de Colza Producteur Hugues Hochart

Caviar de Sologne - Pisciculture Hennequart – 41210 St-Viâtre

Truffes : Mme Larussi, Truffe Blanche d'Alba, Truffe Melanosporum

Brasseur : Morgan Dubois

Toutes nos Viandes & Volailles sont d'Origine Française

Viandes, Volailles : JA Gastronomie

Maison Andignac Foie gras de canard
Le Pigeon de la ferme de Steenvoorde
Bœuf Angus Busnois Virginie et Denis Soudan
Le Porc des Hauts Pays Marine Druet à Aix Noullet
Agneau du Boulonnais Patrick Vaniet Eleveur Arques
Volaille de Licques IGP Producteurs de Volailles de Licques Saint-Maxent Julien
Philippe Savary, Lillers Lapins d'Artois
Charcuterie La Ferme aux Fleurs à Busnes

Poissons & Coquillages : Martin Poisson Boulogne-sur-Mer

JC David Boulogne-sur-Mer
Huitres Tarbouriech de Thau
Huitres Gillardeau marennes-Oléron
Pisciculture le Blequin, Pisciculteur d'Anzin Saint-Aubin
France Haloties Ormeaux de Plougneux

Légumes et Maraîchers : Georges-Eric Verman, Marcq en Baroeul Pois-chiche

Mr Bouclet – Cresson des Fontaines
Olivier Thomas La Ferme du Pont d'Achelles
Caron David – Courges et Ail fumé
Mr Brevart Luc – Agriculteur Echalote de Busnes
(Confrérie de l'Echalote de Busnes)
Caron-Potdevin Julie – Ail Noir du Nord

Miels : Bio Baptiste Rousseau Apiculteur

Lingots du Nord Label Rouge : Mr Raeckelboom

Les Vergers de Beaudignies, Eau de Vie de Mûres : Distillerie Les Enfants de Vauban

Les Escargots : Ferme Hélicicole Radinghem