



DOMAINE de BEAULIEU

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 40 €

2 Entrées + Plat + Dessert 55 €

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 15 €

Le plat 21 €

Le fromage 12 €

Le dessert 11 €

Les Entrées

Gourmandise « tout champignon », copeaux de foie gras de canard et vieux présent
Poireaux des Hauts de France en déclinaison, Truite, Citron, Emulsion au lait Fumé
Carottes de Printemps en texture, Verdurette Croquante, Cacahuète
Asperges Blanches de la Ferme du Pont d'Achelles, façon œuf Mimosa, Ail Noir

Les Plats

Suprême de Volaille de Licques à la Planche, Risotto « Al Dente » aux Asperges Vertes
Agneau du Boulonnais Cuit 7 heures, Polenta à l'Ail des Ours, Asperges Vertes Croquantes
Céleri Rave en Texture, Jus Extraction, Condiment Céleri, Roquette
Daurade rôtie « Petit Bateau », Petits Pois à la Française
Pêche Durable du jour, Fenouil Confit Pomme de terre, Fleurette Safran de Lili

Les Desserts

Citron « Trompe l'œil », Mousse Citron, Caviar de Citron, Sorbet Limoncello
Tiramisu Contemporain « Chocolat & Arabica »
Pavlova Meringue Pamplemousse, Sorbet et Granité Pamplemousse
Tartelette Rhubarbe, Crémeux Vanille, Sorbet Rhubarbe
Assiette de fromages affinés « Maison Philippe Olivier », Chutney de Saison

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....

Sole Meunière 400/600 gr	64€
Daurade Royale cuite à l'unilatéral, tout « Fenouil », beurre blanc anisé	32 €
Faux Filet mûré (300gr), Sauce Poivre	74 €
Côte de Cochon des « Porcs des Hauts-de-France », laqué façon « Wok » Condiment d'herbette du jardin »	34 €

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

- Pommes Frites Maison
- Tomates Cerise du Jardin confites, Olives Taggiasche
- Riz Cuisiné 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€