



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

Foie gras de Canard Cuit au poêlon, Endive rôtie, Crumble aux Pommes

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques, Carottes d'Hiver, Vinaigrette Fruit Passion, Fleurette Mascarpone à l'Aneth

Compressé de Bœuf, Échalotes Confités, Carotte du Jardin en gelée, Fleurette Raifort

Courge « Pomme d'Or » du jardin en velouté, lard fumé, crème de Maroilles, Sablé aux Noix éclatées

Les Plats

Ballotine de Volaille de Licques « Foie Gras et Champignons », légumes d'Hiver, Pommes de Terre en Mousseline

Poitrine de cochon du Haut Pays Cuit 7 heures, Courge de Saison, Praliné graines de Courge

Céleri Rave en Texture, Jus Extraction, Condiment Céleri, Roquette

Cabillaud mariné aux Épices douces, Cuisson Vapeur, Fregola Sarda Coquillages et Crustacés

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

La « Gaillette » en chocolat, Pralin, Glace Arabica

Poire Conférence Pochée au Vin doux-Épices, Espuma Vanille, Sorbet Poire-Gingembre

Tartelette Vanille de Madagascar, Praliné Cacahuète, Glace Cacahuète

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

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

Un voyage culinaire entre Classicisme et Modernité

Blanquette de Veau de ma Grand-Mère Félicie 39€

Sole « Belle Meunière » 400/600 gr, Pommes « Vapeur » aux Herbes Fraiches 64€

Faux-filet mûré, 3 semaines (300gr), Sauce aux poivres, Pommes-Frites Maison 74€

Dessert À Partager

Paris – Brest traditionnel, glace Vanille de Madagascar 14€ / personne

A commander en début de repas