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 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	21 €
L'entrée	15 €
Le plat	21 €
Le fromage	12 €
Le dessert	11 €

Les Entrées

Truite d'Anzin Saint-Aubin confite, Beurre blanc citronné, céleri en texture

Œuf de la ferme poché, champignons d'Automne en texture

Fenouil confit puis rôti, Verdurette de Crevettes grises de la mer du Nord, comme une « César »

Foie gras de canard mariné mi-cuit, graines de courge torréfiées, sirop de Coing, petit-pain feuilleté

Les Plats

Longe de veau du Haut Pays, jus réduit au poivre noir, Risotto aux 2 céleris

Côte de Cochon « Porc des Hauts-de-France » croûte à la moutarde, Chapelure d'ail et herbes du jardin, Lentilles Safran de Lili

Côte de Bœuf française rôtie, Jus poivré, Champignons du moment, Pommes Grenailles (2 pers.) 130 €

Espadon snacké à la plancha, Déclinaison autour du Chou-Fleur, condiments à la Grenobloise

Noix de Saint-Jacques du Boulonnais, Boulgour au citron confit, Salicornes, Chou Pak Choï, Sauce safranée

Sole Belle Meunière 400/600gr, Pommes vapeur, Beurre aux Herbes 64 €/pers.

Les Desserts

Tarte Tatin « Contemporaine », Pomme confite, Opaline briochée, glace au croissant et Vanille, sauce Caramel

Fondant Chocolat-Noix du jardin, Polen, émulsion chocolat au lait, glace aux noix

Poire pochée, Crémeux chocolat noir, glace onctueuse Fève Tonka

Tartelette figue, Compotée de Figue, mûre et Myrtille, Ganache feuille de Figuier, Sorbet Figue et Myrtille

Dessert À Partager

Notre Tiramisu « Arabica », glace Café-Chicorée 11€ / personne

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