



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

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

Carpaccio de Thon Rouge mariné aux Poivrons doux, Vinaigrette à la Coriandre

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

Verdurette de Poulpe, Cébettes, Tomates, Olives, Pois Chiches des Hauts-de-France

Les Plats

Notre Tagliata de Bœuf, tomates épicées, pâtes Orecchiette

Canette au Sautoir, Jus réduit Poivré, Légumes d'Été

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

Côte de Bœuf française rôtie, Jus poivré, Poêlée de légumes d'été, Pommes Grenailles (2 pers.) 130 €

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

Daurade Sébaste, Boulgour au citron confit, Salicornes, Chou Pak Choï, Sauce safranée

Bar Gratiné au Basilic, Ratatouille du Jardin

Les Desserts

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

Fondant Chocolat-Mûre, Sorbet mûre Espuma chocolat noir, Coulis mûre

Pavlova Fruits Rouges, Meringue, Vanille, Sorbet Tonique

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