



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

Tomates Multicolores Croquantes, Burrata, Pesto Basilic

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

Compressé Volaille & Canette fermière au vin blanc, Thym & Citron, Fleurette au Raifort, Pain Pita

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 » en croûte de Parmesan, Garniture Grand-Mère

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

Daurade rôtie « Petit Bateau », Petits Pois à la Française

Maquereau à la plancha, Courgette en texture, Fleurette vierge

Bar Gratiné au Basilic, Ratatouille du Jardin

Les Desserts

Melon en déclinaison, Espuma à l'Anis et sirop d'Orgeat

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

Pavlova Fruits Rouges, Meringue, Vanille, Sorbet Tonique

Gourmandise autour de l'Abricot, Estragon, Sablé Breton, Sorbet Abricot

Dessert À Partager

Tarte aux Fruits Rouges, Crème Vanillée, Glace Vanille de Madagascar

14€ / personne

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