

## MENU « Au détour des Saisons »

Christophe Dufossé, laissant libre cours à l'inspiration du moment,  
vous invite à une balade culinaire à travers les saisons ...

Un voyage idéal pour découvrir sa cuisine mettant à l'honneur les produits du Marché  
« en portions adaptées à la dégustation »

*En 3 Services*  
130€ Hors boissons

*En 5 Services*  
180€ Hors boissons

*En 7 Services*  
230€ Hors boissons

Notre chariot de Fromages Frais & affinés  
Maison Philippe Olivier, Maître- fromager Affineur 35€  
Pain rustique façon Artisanal, Chutney de saison  
Petite Salade de Jeunes Pousses Croquantes

### Mes envies gourmandes...

Le Crabe dormeur dit « Tourteau », Poireau du Nord  
Caviar de Sologne, Condiment, Tourteau en chaud froid, Algues  
Coulis Poireaux, Amarante en Pop-Corn  
Crevette grise de la Côte d'Opale, Blette du Jardin  
Risotto de Blette en Texture, Coulis de Blette au beurre noisette  
Poêlée « Minute » Crevettes grises, Fleur de Sel du Caps  
Jus Poivré  
\*\*\*

Asperges Blanches de mon Ami Olivier Thomas à Nieppe  
Composition de l'Asperge blanche, Praliné Pignons de Pin  
En tempura, en chemise à l'Ail des Ours, en Végétal  
Fleurette Asperge Chicorée  
\*\*\*

Maquereau de Boulogne  
Maquereau Snacké, Rillettes Cuites au Four  
Pommes de terre Annabelle au Safran, Citron  
\*\*\*

Grand Turbot  
Turbot belle Meunière, Extraction jus de Céleri Naturel  
Céleri Rave et Céleri Branche cuisinés aux Aromates Sucette Végétale  
\*\*\*

Agneau du Boulonnais de mon Ami Patrick Vaniet  
Filet Tendre au Barbecue Japonais, Jus Parfumé  
Asperges Vertes et Morilles Farcies  
\*\*\*

Coco, Citron Vert  
Riz au Lait à la noix de Coco, Rocher Croustillant  
Citron Vert Rhum blanc, Ganache Coco / Citron Vert  
\*\*\*

Chocolat, Betterave, Chicorée  
Chocolat République Dominicaine 80%, Betterave pochée à la Chicorée  
Tuile Croquante, Praliné Chicorée  
Sorbet à la Betterave Rouge

Le Château de Beaulieu, un projet de vie, une identité d'écosystème

La quintessence du Produit...

Une protection environnementale et un avenir durable, une certaine idéologie du Bien-Manger

Nous exploitons 4 hectares de potager, verger, permaculture, agroécologie, conservatoire d'agrumes, fleurs, Herbes

Nous associons à notre culture raisonnée, nos producteurs, artisans de qualité pour une gastronomie durable

Une identité du terroir des Hauts-de-France, Producteurs, Maraîchers, Poissonniers, Meuniers, Eleveurs, ...



### Nos Producteurs Artisans de qualité pour une gastronomie durable

Pains et Viennoiseries : Nos équipes de Boulangerie sur place

Fromages affinés, Beurre Artisanal : Philippe Olivier à Boulogne-sur-Mer  
Ferme Berlette à Calonne-sur-la-Lys

Farines : Le Petit Moulin de la Ferme du Cambrésis  
Moulin du Nord

Yaourts / Lait de ferme / Crème crue : Moulin de la Carnoy à Fléchin  
Ferme Berlette à Calonne sur la Lys  
Les Brebis d'Esgranges à Créquy

Œufs Bio de plein air : Ferme Soudan à Beuvry

Glaces et Pâtisseries : Fait Maison

Chocolats : Domori / Agrimontana  
Valhrona

Aromates, Epices, Huiles et Poivres :

La Fleur de Sel des Hauts-de-France

Huilerie Beaujolaise

Selectissime, Terre exotique

Safran de Lili, Lentilles Vertes Bio, agriculteur à Allouagne

Huilerie du Pays de Langle, Huile de Colza Producteur Hugues Hochart

Caviar de Sologne - Pisciculture Hennequart – 41210 St-Viâtre

Truffes : Mme Larussi, Truffe Blanche d'Alba, Truffe Melanosporum

Brasseur : Morgan Dubois

Toutes nos Viandes & Volailles sont d'Origine Française

Viandes, Volailles : JA Gastronomie

Boucherie Lesage

Maison Andignac Foie gras de canard

Le Pigeon de la ferme de Steenvoorde

Bœuf Angus Busnois Virginie et Denis Soudan

Maison Pruvost-Ieroy à Saint-Hilaire-Cottes

Le Porc des Hauts Pays Marine Druésne à Aix Noulette

Agneau du Boulonnais Patrick Vaniet Eleveur Arques

Volaille de Licques IGP Producteurs de Volailles de Licques Saint-Maxent Julien

Philippe Savary, Lillers Lapins d'Artois

Charcuterie La Ferme aux Fleurs à Busnes

Poissons & Coquillages : Martin Poisson Boulogne-sur-Mer

JC David Boulogne-sur-Mer

Huitres Tarbouriech de Thau

Huitres Gillardeau marennes-Oléron

Pisciculture le Blequin, Pisciculteur d'Anzin Saint-Aubin

France Haliotis Ormeaux de Plouguerneau

Légumes et Maraîchers : Georges-Eric Verman, Marcq en Baroeul Pois-chiche

Mr Bouclet – Cresson des Fontaines

Olivier Thomas La Ferme du Pont d'Achelles

Caron David – Courges et Ail fumé

Mr Brevart Luc – Agriculteur Echalote de Busnes

(Confrérie de l'Echalote de Busnes)

Caron-Potdevin Julie – Ail Noir du Nord

Miels : Bio Baptiste Rousseau Apiculteur

Lingots du Nord Label Rouge : Mr Raeckelboom

Les Vergers de Beaudignies, Eau de Vie de Mûres : Distillerie Les Enfants de Vauban

Les Escargots : Ferme Hélicicole Radinghem