

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 »

<i>En 3 Services</i>	<i>En 5 Services</i>	<i>En 7 Services</i>
<i>130€ Hors boissons</i>	<i>180€ Hors boissons</i>	<i>230€ Hors boissons</i>

Notre chariot de Fromages Frais & affinés
Maison Philippe Olivier, Maître- fromager Affineur 35€
Petite Salade de Jeunes Pousses Croquantes

Mes envies gourmandes...

Turbot « Petit-Bateau », Butternut
Ceviche de Turbot « Cerfeuil Pomme d'automne, Anis étoilé »
Composition autour du Butternut, Gingembre
Bouillon à la Versinthe
Saint-Jacques du Boulonnais
Snackée à la plancha, Espuma Raifort racine
Fleurette de Persil plat, Cerneaux de Noix en tempura
Salsifis rôties au beurre salé, crémeux Moutarde

Fenouil « Végétal »
Sa coque pochée « Huile d'olive, Badiane, Coriandre, Poivre de Sichuan »
Citron Caviar, Fleurette de Fenouil, Citron Confit
Tuile Croustillante Citron noir d'Iran « Loumi »

Sandre des rivières des Hauts de France
Filet confit au Beurre de Cardamome
Girolles des Sous-Bois en Pickles, au Sautoir
Risotto de Quinoa, Herbière du Jardin, Sabayon au Vin Jaune

Rouget Barbet
Cuisson instantanée, jus d'Arêtes à la Carotte
Crèmeux de Carotte des Sables, Condiment Pignons de Pin, Pomelos
Fleurette Echalote Curry noir, Chicorée

Bœuf des Hauts-de-France
Cuisinée au Poêlon, Fleur de sel, jus réduit aux 3 Poivres
Céleri Rave et branche en texture
Condiment autour de la Pistache

Poire - Citronnelle
Mousse à l'eau de Vie de Poire, Gingembre confit
Poire coulante au Vin Jaune, Glace lait Ribot

Chocolat, Maïs des champs, Miso Fermenté
Maïs Cuisiné en différentes textures
Glace Onctueuse Chocolat Orozea, Pop-Corn Praliné

Le Domaine 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 Carnoye 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

Maison Andignac Foie gras de canard
Le Pigeon de la ferme de Steenvoorde
Bœuf Angus Busnois Virginie et Denis Soudan
Le Porc des Hauts Pays Marine Druet à Aix Noullet
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 Plougueu

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 Hélicole Radinghem