

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€

Petite Salade de Jeunes Pousses Croquantes

Mes envies gourmandes...

La Tomate d'Été

Cuisinée en différentes textures, Crumble

Thon Rouge mi-cuit Laqué

Bar de ligne « Petit bateau »

Snacké sur la Peau, Fleur de Sel des 2 Caps

Taboulé de Brocoletti, Brocolis en pickles

Condiment Brocoli, Noisette, Feuille de Capucine

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 Cardamone

Girolles des Sous-Bois en Pickles, au Sautoir

Risotto de Quinoa, Herbière du Jardin, Sabayon au Vin Jaune

Retour de Pêche

Couteaux, Amandes, Coques, Algues

Marinière à la Coriandre, Fevette, Agrumes, Salicorne

Huître en granité Algues, Poivre, Citron Noir

Canette de Challans, jus réduit Poivré, Agrumes

Cuisiné au Poêlon,

Artichauts Poivrade en barigoule, Emulsion Herbettes du jardin

Chips Artichaut

La Pêche

Guimauve rafraichissante, Compotée Framboise

Sorbet Oxalis, Pêche Pickles, Meringue Croquante

Jus Pêche et Framboise au Poivre de Madagascar

Chocolat, Huile d'olive parfumée Thym-Citron

Mini baba cacao fourré Pâte à tartiner

Emulsion chocolat, Crèmeux huile d'olive, olives vertes Confites

Glace Huile d'olive

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 Haloties 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 Hélicole Radinghem