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	*En 5 Services*	*En 7 Services*
130€ Hors boissons	*180€ Hors boissons*	*230€ Hors boissons*

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

<u>Mes envies gourmandes…</u>

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, Cerneau de Noix en tempura
Salsifis rôtis 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 Cardamone
Girolles des Sous-Bois en Pickles, au Sautoir
Risotto de Quinoa, Herbier du Jardin, Sabayon au Vin Jaune
***
Rouget Barbet
Cuisson instantanée, jus d'Arêtes à la Carotte
Crémeux de Carotte des Sables, Condiment Pignons de Pin, Pomelos
Fleurette Echalote Curry noir, Chicorée
***
Bœuf des Hauts-de-France
Filet 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, Topinambour
Gourmandise Chocolat, Crémeux Topinambour et Pickles
Glace Topinambour, Praliné Noisette
Tartelette sablée choco, Nuage de Lait Topinambour

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 Druesne 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 Maraichers : 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