



LE CHATEAU DE BEAULIEU

Marc Meurin

★★★★

Plats à emporter

Amuse-bouche apéritif (quiches, gougères, feuilleté)

5 € par personne

✱

La terrine de foie gras de canard au naturel, Figue fraîche et gelée de porto blanc (70g)

12 € la part

✱

La langue Lucullus en gelée (80 g)

8 € la part

✱

La pressée de homard breton aux huiles parfumées

22 € la part

✱

Les 12 huitres Gillardeau (n°5)

20 €

✱

Les noix de St-Jacques caramélisées, Wok de légumes

18 € la part

✱

Le cœur de ris de veau cuit en cocotte aux champignons de saison

20 € la part

✱

La poularde de Bresse au risotto de légumes

35 € la part

✱

La dodine de caille fermière, embeurrée de chou vert et petits légumes

15 € la part

✱

Le turbot braisé aux asperges, Pomme écrasée au beurre fermier

26 € la part

✱

Le bar de ligne en croûte de noix et fenouil

22 € la part

✱

Le mendiant chocolaté au beurre d'orange

6 € la part

✱

Le vacherin glacé

7 € la part

Idée de Menus à emporter

(Pour un minimum de 2 personnes)

30 € par personne

La langue Lucullus en gelée

✱

Les noix de St-Jacques boulonnaises farcies
A la fondue de poireaux

✱

La dodine de caille fermière,
embeurrée de chou vert et petits légumes
feuilleté de pomme de terre

✱

Le mendiant chocolaté
au sirop d'oranges et gingembre

✱

Nous vous remercions de bien vouloir **passer commande 1 semaine à l'avance !**



Le Château de Beaulieu

1098 Rue de Lillers
62350 Busnes

Tél. : 03.21.68.88.88

Fax : 03.21.68.88.89

Mail : contact@lechateaudebeaulieu.fr

Site Internet : www.lechateaudebeaulieu.fr

