



LE CHATEAU DE BEAULIEU

Marc Meurin

★★★★

Les Menus en 4 & 5 Services

au restaurant "Le Meurin"

Menus en 4 services

ou

Amuse Bouche



L'escalope de foie gras de canard poêlée

A l'artichaut / vinaigrée de roquette



Collection de la mer

Carpaccio de Saint Jacques / bille de wasabi,
Crabe royal façon rizotto / Compression de carapace
Langoustine en croustille de chou fleur à l'huile de chorizo



L'agneau de pays

Noisettes au quinoa façon couscous
Cromesquis d'épaule confite aux épices



Autour de la Gariguette



Après dessert

Amuse Bouche



L'escalope de foie gras de canard poêlée

A l'artichaut / vinaigrée de roquette



Collection de la mer

Carpaccio de Saint Jacques / bille de wasabi,
Crabe royal façon rizotto / Compression de carapace
Langoustine en croustille de chou fleur à l'huile de chorizo



Le bar laqué

Effilochée d'endive et échalote de Busnes
Emulsion de fenouil et betterave rouge pressée



Autour de la Gariguette



Après dessert

Menus en 5 services

Amuse Bouche



L'escalope de foie gras de canard poêlée

A l'artichaut / vinaigrée de roquette



Collection de la mer

Carpaccio de Saint Jacques/ bille de wasabi,
Crabe royal façon rizotto / Compression de carapace
Langoustine en croustille de chou fleur à l'huile de chorizo



Le bar laqué

Effilochée d'endive et échalote de Busnes / Emulsion de fenouil et betterave rouge pressée



L'agneau de pays

Noisettes au quinoa façon couscous / Cromesquis d'épaule confite aux épices



Autour de la Gariguette



Après dessert



Le Château de Beaulieu

1098 Rue de Lillers
62350 Busnes

Tél. : 03.21.68.88.88

Fax : 03.21.68.88.89

Mail : contact@lechateaubeaulieu.fr

Site Internet : www.lechateaubeaulieu.fr

