CHÂTEAU DE BEAULIEU

CÔTÉ JARDIN

La modernité et l'évolution de la cuisine passent par le respect des produits.
C'est l'essentiel de notre métier... La quintessence du goût... des saveurs.
Une invitation d'une bonne cuisine, aux vraies valeurs, à l'essentiel...
Une cuisine généreuse, traditionnelle, une implantation du terroir.
Une convivialité, une ambiance gustative, plaisir des sens.

RELAIS & CHATEAUX

Bon appétit

Christophe Dufossé

Chef pâtissier : Ludovic Soufflet
Cheffe boulanger : Faustine Wicquart

Les Menus

Entrée + Plat + Dessert	39 €
2 Entrées + Plat + Dessert	50 €
Entrée + Plat*	33 €
Plat + Dessert*	30 €

* servi du Lundi au Vendredi midi
(Hors jours fériés & événement spéciaux)

Menu Petit Loup(jusque 10 ans) Plat + Dessert	21 €

Poisson de la pêche du jour
Viande ou Volaille de nos éleveurs
Accompagnés de nos légumes du Potager
Pommes de terre du Pas-de-Calais

L'entrée	14 €
Le plat	21 €
Le fromage	12 €
Le dessert	11 €

Starters

Artisanal Rillettes of Hauts Pays Pork, Duck, Gherkin & Mustard Seed Chutney, Toasted Bread

Mimosa' Organic Egg, Beetroot & Horseradish Alliance, Citrus Vinaigrette

Green asparagus from the Pont d'Achelles Farm, Bear's garlic, Pickled red onion

Escargot ferme Hélicicole de Radinghem, Parsley & Spinach Extraction, Garlic Cream

Main courses

Boulonnais lamb cooked for 7 hours, Lingots du Nord cooked in Livèche sauce

Veal Breast with Confit Herbs, Green Asparagus à la Plancha, Girolle mushroom

White Asparagus from the Pont d'Achelles Farm, Risotto 'Al Dente' Bear's Garlic

Perlon red mullet, fresh homemade pasta with fresh herbs, shellfish and preserved fennel

Meunière roasted cod, Spring vegetable barigoule, yellow lemon florette

Desserts

Gaillette' in chocolate, praline and creamy coffee ice cream

Crispy Madagascar vanilla mille-feuille, poached rhubarb with herbs, tonic sorbet

Chocolate and hazelnut, Caramel cream, Tonka bean ice cream

Apple Fruit Ginger Dill Tartlet, Apple Ginger Sorbet

Assiette de fromages affinés ' Maison Philippe Olivier ', Chutney de Saison

Les Plats Canailles, Local recipes, Signature dishes...

A culinary journey between Modernity and Classicism

Blanquette of Veal from my Grandmother Félicie	38 €
Matured sirloin steak 300grs, Béarnaise sauce, home fries	74 €
Vol au Vent Veal Ris with Mushrooms of the moment	48 €
Sole Meunière 400/600 gr Grenaille potatoes with fresh herbs	54€

Dessert To Share

Baba XXL Limoncello Liqueur, Lemon Verbena Sorbet - to share To be ordered at the beginning of the meal	14€ / person