

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.

Bon appétit

Christophe Dufossé



Chef pâtissier : Ludovic Soufflet
Chef boulanger : Jean-François Coste

Les Menus

Entrée + Plat*	27 €
Plat + Dessert*	24 €
Entrée + Plat + Dessert	33 €
Boissons comprises	69 €
2 Entrées + Plat + Dessert	44 €
Boissons comprises	80 €
Menu Petit Loup (jusque 10 ans)	
Plat + Dessert	20 €
L'entrée	12 €
Le plat	19 €
Le fromage	11 €
Le dessert	9 €

*Servi du Lundi au Vendredi midi

Les Entrées

Crevettes Roses de Boulogne, Champignons de saison en texture, vinaigrette persil plat

Potjevleesch à la bière des Hauts-de-France, croq'légumes

Courge Jack Be Little cuisinée au lard paysan, Œuf de caille poché, sauce maroilles

Foie gras de canard rôti, consommé relevé, radis noir croquants et râpé de raifort

Carpaccio de sandre au curry, ananas, coquillages de la pêche lodés

Les Plats

Noix de Saint-Jacques en croute Noisettes / Parmesan, panais rôti sur peau, rutabaga

Lieu jaune, jus dissocié Miel / gingembre, chou-fleur / choux de Bruxelles, pancetta

Risotto végétal « Al dente » Verdé, Brocciu de Corse AOP, extraction de jus de légumes

Gigot de chevreuil cuit 7h, jus réduit Airelles, Butternut / potiron, navets rôtis poivrés

Volaille de Licques au poêlon, sauce suprême Albufera, mille-feuille de Pommes de Terre / champignons

Les Desserts

Mes choux « Signature by CD » Chocolat noir, vanille bourbon, café Arabica

Tartelette moelleuse Vanille parfumée, noix de Pécan

Milk-shake Poire Williams façon « Belle-Hélène »...

Pain-perdu brioche artisanale, pomme du verger caramélisée glace Spéculoos

Vacherin Exotique...

Assiette de fromages affinés « Maison Philippe Olivier », chutney de saison

Les envies du moment

Les plats canailles, les recettes du terroir, un voyage culinaire entre modernité et classicisme.

Mon pâté en croûte, foie gras de canard, pistaches et ses condiments	18 €
Blanquette de veau de ma Grand-Mère « Félicie »	28 €
Côte de Bœuf de Salers maturée, pommes de terre du Touquet, champignons, véritable Béarnaise (pour 2 pers.)	130 €
Homard bleu cuisiné comme un bourguignon, carottes d'hiver, pommes du Touquet, râpée de truffes	65 €
Civet de sanglier traditionnel, garniture d'hiver	34 €
Tiramisu, pour 2 personnes	9 €/pers.

Cocktails

Cocktail du Jardin	8.00 €
Aperol Spritz	8.00 €
Houlla'Oups (Houille, Manzana, Cidre)	10.00 €
Pina Colada (Rhum, ananas, Coco)	10.00 €
Cosmopolitan (Vodka, G-Marnier, Cranberries)	10.00 €

Bières

Karmeliet Triple pression 25 cl	4.50 €
Karmeliet Triple pression 50 cl	8.00 €
Page 24 blonde 33 cl	5.00 €
Secret de moines triple 33 cl	5.00 €
Diversion IPA 3.4° 33 cl	6.50 €
Dix Blonde 6.5° 33 cl	6.50 €
Hoppy Yuzu blonde 5.8 ° 33 cl	6.50 €
Wall triple 8.3° 33 cl	6.50 €
Héroïne blanche 5° 33 cl	6.50 €

Apéritifs

La coupe de champagne	13.00 €
Le kir pétillant	8.00 €
Le kir vin blanc	7.00 €
Suze, Ricard, Pastis	7.00 €
Picon vin blanc ou bière	9.00 €
Porto blanc, rouge, Muscat	9.00 €

Vins au verre

Le verre de vin blanc sec	7.50 €
Le verre de vin rosé	7.50 €
Le verre de vin moelleux	7.50 €
Le verre de vin rouge	7.50 €

Cafés et infusions

Expresso, Décaféiné	3.50 €
Double expresso	6.00 €
Cappuccino, Latte Macchiato	7.00 €
Irish Coffee	12.00 €
Thés et Infusions	4.50 €

Cocktails sans alcool

Automne (Pomme, poire, raisin, carottes)	6.50 €
Flower (limonade, sirop hibiscus, violette)	6.50 €

Sodas et Jus de fruits

Coca cola, Coca zéro, Schweppes	4.50 €
Orangina, Ice Tea, Diabolo	4.50 €
Jus de Fruits	4.50 €

Eaux Minérales

	<u>Demi / Bouteille</u>	
Eau de Perrier / Badoit	3.50 €	6.00 €
San Pellegrino	3.50 €	6.00 €
Evian		6.00 €
Vittel	3.50 €	6.00 €
	33 cl	75 cl
Eau filtrée		5.00 €
Perrier Verte	3.50 €	6.00 €
Chateldon		6.50 €

Whiskies et Bourbon

Jack Daniel's	9.00 €
The Macallan 12 ans	9.00 €
Toki Kapan Blended	9.00 €
Laphroaig Quater Cask Islay	12.00 €

Les digestifs

Genièvre de Houille	12.00 €
Fleur bière, poire William, Framboise	15.00 €
Grand Marnier Cordon Rouge	12.00 €
Cognac Camus VSOP	12.00 €
Armagnac Uby Oak	18.00 €
Calavados Lecompte 5 ans	13.00 €
Get 27, Get 31, Limoncello	12.00 €
Rhum Gun's Bell Caraibes	12.00 €
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva	13.00 €
Rhum Appelton Jamaïque	15.00 €
Rhum XO British West Indies	15.00 €
Ron Zacapa 23 Solera	18.00 €

<u>Champagne</u>	<u>Demi</u>	<u>Bouteille</u>
La sélection du moment		60.00 €
Taittinger		70.00 €
Moët et Chandon		75.00 €
Veuve Clicquot		90.00 €
Moët et Chandon rosé	40.00 €	75.00 €
Pol Roger	35.00 €	

<u>Loire blanc</u>	<u>Demi</u>	<u>Bouteille</u>
2019 Pouilly fumé Ladoucette	23.00 €	45.00 €
2020 Quincy Domaine Mardons	21.00 €	40.00 €

<u>Bourgogne blanc</u>	<u>Demi</u>	<u>Bouteille</u>
2018 Chablis « Domaine »		40.00 €
2018 Petit Chablis W.Fèvre	16.00 €	
2018 Chablis 1 ^{er} cru « Mont de Milieu »		75.00 €
2018 Chablis 1 ^{er} cru « Fourchaume »		75.00 €
2018 Chablis 1 ^{er} cru « Vaillons »		60.00 €
2009 Chablis GC « Les Preuses »		150.00 €

2019 St-Véran T.Droin		55.00 €
2019 Pouilly-Fuissé Plaisance		60.00 €
2016 Clos du Château de Puligny		52.00 €
2018 Mercurey Château de Chamirey		60.00 €
2018 Mercurey VV F.Raquillet		45.00 €
2016 Meursault « Grands Charrons »		80.00 €
2015 Marsannay Source des roches B.Clair		70.00 €
2020 Bouzeron J.Cruchandeu		37.00 €
2018 Côte-de-Nuits	20.00 €	
2017 Mercurey	32.00 €	

<u>Bordeaux blancs</u>	<u>Demi</u>	<u>Bouteille</u>
2016 Clos Floridene		45.00 €
2018 Clarendelle	22.00 €	

<u>Alsace blanc</u>	<u>Bouteille</u>
2018 Muscat Ottonel	30.00 €
2019 Gewurztraminer	30.00 €
2019 Pinot Blanc Rosenberg	30.00 €
2018 Complantation M.Deiss	37.00 €

<u>Vallée du Rhône blanc</u>	<u>Bouteille</u>
2016 St-Joseph Le Lombard	70.00 €
2018 St Peray « Les Pins »	45.00 €
2018 Condrieu « Terrasses du Palat »	65.00 €
2020 C-Roussillon Sorcières	37.00 €

<u>Vins étrangers blancs</u>	<u>Bouteille</u>
2018 Vigna Esmeralda (Espagne)	28.00 €

<u>Vins rosés</u>	<u>Bouteille</u>
2020 Côte de Provence « La Vie en Rose »	28.00 €
2019 Lubéron « Côté Levant »	26.00 €
2020 Château Sainte Marguerite	38.00 €
2020 Clos Ventury « 1769 »	30.00 €

Haut Médoc

2011 Patache d'aux « Flora »	45.00 €
2016 La Demoiselle de Sociando	50.00 €

Moulis

2016 Château Maucaillou	55.00 €
2013 La Salle de Poujeaux	44.00 €
2009 Les Eclats de Brana	70.00 €

Margaux

2013 Paveil de Luze	60.00 €
2013 Château Cordet	60.00 €

Graves

2015 Clos Floridene	43.00 €
2018 Château de Cérons	35.00 €
2014 La Croix Carbonnieux	50.00 €
2015 La Villa Bel Air	40.00 €

Pomerol

2016 Château Lafleur Grangeneuve	54.00 €
----------------------------------	---------

Lalande de Pomerol

2017 Château La Croix St-Jean	48.00 €
-------------------------------	---------

Bourgogne

2016 Pommard Vaumuriens	75.00 €
2017 Nuit-St-Georges "Aux St Julien"	75.00 €
2019 Côtes de Nuits "Dames Huguette"	60.00 €
2018 Mercurey V.V F.Raquillet	45.00 €
2017 Gevrey Chambertin A.G	36.00 € 68.00 €
2015 Beaune Les Paules F.L	50.00 €
2017 Santenay VV L.Colin	50.00 €
2018 Pinot Noir Tollot Beaut	48.00 €
2014 Volnay « En Vaut »	55.00 €
2017 Marsannay Champs Perdrix	54.00 €

Lanquedoc - Roussillon

2020 Côtes Catalanes « Modeste »	30.00 €
2018 Côtes Roussillon « Sorcières »	37.00 €
2018 Hérault « Le loup dans la bergerie »	28.00 €
2020 « De battre mon cœur »	60.00 €

Bouteille

45.00 €
50.00 €

Bouteille

55.00 €
44.00 €
70.00 €

Bouteille

60.00 €
60.00 €

Bouteille

43.00 €
35.00 €
50.00 €
40.00 €

Bouteille

54.00 €

Bouteille

48.00 €

Demi**Bouteille**

75.00 €
75.00 €
60.00 €
45.00 €
68.00 €
50.00 €
50.00 €
48.00 €
55.00 €
54.00 €

Bouteille

30.00 €
37.00 €
28.00 €
60.00 €

Saint Estephe

2017 Château Lalande de Pez	42.00 €
2018 Château Le Crock	60.00 €
2014 Château La Tour Marbuzet	50.00 €

Pauillac

2016 Baron Nathaniel	45.00 €
----------------------	---------

Saint Julien

2015 Sarget de Gruaud Larose	65.00 €
2014 Duluc de Branaire Ducru	70.00 €
2014 Pavillon de Léoville Poyferré	65.00 €
2018 M de Moulin Riche	57.00 €

Saint Emilion

2014 Jardins de Soutard	43.00 €
2018 L'Autre Mangot	38.00 €

Montagne Saint Emilion

2015 Château des moines	24.00 €	45.00 €
2005 Château Gay Moulins		50.00 €

Loire

2018 Sancerre Pré Semelé	23.00 €	45.00 €
2019 Chinon Temps des Cerises	16.00 €	30.00 €
2019 Bourgueil Déchainée	16.00 €	30.00 €

Alsace

2019 Pinot Noir réserve B.Buecher	35.00 €
-----------------------------------	---------

Vallée du Rhône et Sud

2016 IGP Drome La Renommée	40.00 €
2018 Saint Joseph D.Courbis	46.00 €
2017 Châteauneuf du Pape«Télégramme»	60.00 €
2016 Châteauneuf du Pape«Sénéchaux»	75.00 €
2019 Corse Clos Venturi « 1769 »	40.00 €
2015 Madiran Château Montus	45.00 €

Vin étrangers rouges

2017 Sangre de toro (Espagne)	28.00 €
2017 Mapu (Chili)	28.00 €