# 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 € |

## Les Entrées

Rillettes Artisanales de Porc des Hauts Pays, Canard, Chutney Cornichons & Graines de Moutarde, Pain grillé

L'Œuf bio façon « Mimosa », Alliance Betterave & Raifort, Vinaigrette Agrume

Asperges vertes de la Ferme du Pont d'Achelles, Ail des Ours, Oignon rouge en Pickles

Escargot ferme Hélicicole de Radinghem, Extraction Persil & Epinard, Crème d'Ail

## Les Plats

Agneau du Boulonnais cuit 7 heures, Lingots du Nord cuisinés à la Livèche

Poitrine de Veau aux herbes confites, Asperges vertes à la Plancha, Girolles

Asperges Blanches de la Ferme du Pont d'Achelles, Risotto « Al Dente » Ail des Ours

Rouget Grondin Perlon, pâtes fraîches « fait maison » aux Herbes fraîches, Coquillages, Fenouil confit

Cabillaud rôti Meunière, Barigoule de légumes Printaniers, Fleurette Citron jaune

## Les Desserts

La « Gaillette » en Chocolat, pralin, glace onctueuse au café

Mille-Feuille croustillant Vanille de Madagascar, Rhubarbe pochée aux aromates, Sorbet tonique

Chocolat et Noisette, Crémeux Caramel, Glace Onctueuse Fèves Tonka

Tartelette Pommes Fruit-Gingembre-Aneth, Sorbet Pomme Gingembre

Assiette de fromages affinés « Maison Philippe Olivier », Chutney de Saison

# Les Plats Canailles, Les Recettes du Terroir, Les Plats Signatures…

**Un voyage culinaire entre Modernité et Classicisme**

| | |
|---|---|
| Blanquette de Veau de ma Grand-Mère Félicie | 38€ |
| Le Faux-filet maturé 300grs, Sauce Béarnaise, Frites Maison | 74€ |
| Vol au Vent Ris de Veau aux Champignons du moment | 48€ |
| Sole Meunière 400/600 gr<br>Pommes Grenaille aux Herbes Fraîches | 54€ |

**Dessert À Partager**

| | |
|---|---|
| Baba XXL Liqueur Limoncello, Sorbet Citron-Verveine – à partager | 14€ / personne |

**A commander en début de repas**