

# CHÂTEAU DE BEAULIEU

CHRISTOPHE DUFOSSÉ



## MENU « Signature »

Christophe Dufossé, vous propose de découvrir ses créations pour une expérience unique

L'inspiration du Chef s'appuie entièrement sur les richesses de la biodiversité

« en portions adaptées à la dégustation »

*En 4 Services*  
*190 € Hors boissons*

*En 6 Services*  
*220 € Hors boissons*

Tourteau de la mer du Nord  
Vapeur d'algues, Caviar KAVIARI, fleurette de Yuzu, Aioli  
Eau de Bouillabaisse tremblotante...

Couteau de la Côte d'Opale  
Ambiance « Terre & Mer », Emulsion à la Bière des Hauts de France  
Girolles en Pickles, passe-pierres iodés, Echalotes de Busnes confites...

Langoustine Française XXL snackée  
Haddock fumé de chez JC David, Caviar KAVIARI  
Guimauve Oignons des Hauts de France caramélisés  
Pommes de terre Ratte du Touquet cuisinées au Safran

Fenouil Bulbeux cuit en croûte de sel  
Légèrement rôti aux sucs de Volaille aux Aromates  
Râpé de Parmigiano Reggiano & Truffe fraîche  
Cerneaux de noix du Verger caramélisés au beurre salé

Bœuf Français  
Cuisiné aux aromates du jardin servi fumé, jus réduit au foin  
Tartare au couteau Bœuf & Huitre, consommé iodé tiède  
Céleri-Rave, Truffe fraîche

Le grand Soufflé au chocolat noir « Araguani 72% »  
Sorbet cacao amer  
Sauce chocolat lacté, saveur Espresso