



# Château de Beauvois

## Carte du midi

Au fil des saisons  
Du Mercredi au Dimanche - Hors Jours Fériés

### Nos entrées

8€

**Tartare de légumes de saison, faisselle de chèvre frais et condiments**

**Oeuf parfait cuit à 64° et son crémeux de légumes de saison**

### Nos Plats

#### Le Roi Rose

25€

*Longe de Roi Rose cuite en basse température*

#### Médaille de volaille à la tomate confite

22€

*Suprême de volaille jaune farci à la tomate confite, cuit en basse température*

#### Merlu en croûte de sésame & pavot

24€

*Filet de merlu en ballotin cuit en basse température*

*Garnitures à choisir pour accompagner vos plats*

### Les garnitures

**Frites maison**

**Légumes du moment sautés**

**Mille-feuille de pomme de terre au fromage de la région**

### Nos desserts

8€

**Tarte tatin et sa crème fouettée à la vanille bourbon**

**Cake au chocolat accompagné de sauce au chocolat chaud**

**La Pavlova aux fruits de saison**



# Château de Beauvois

## Lunch Menu

Season following  
From Wednesday to Sunday - Except Bank holidays

### Our starter

8€

**Seasonal vegetable tartare, fresh goat cheese and condiments**

**Perfect egg cooked at 64°C, served with a cream of seasonal vegetables**

### Our Main courses

#### **The Pink King**

25€

*Pink king's loin low-temperature cooked*

#### **Chicken medallion with confit tomato**

22€

*Supreme of yellow chicken stuffed with confit tomato, cooked at low temperature*

#### **Hake in a sesame & poppy seed crust**

24€

*Hake fillet in ballotine cooked at low temperature*

*Garnishes to choose to accompany your dishes*

### Our Garnishes

**Homemade fries**

**Stir-fried Seasonal Vegetables**

**Potatoes Mille-Feuille with Local Cheese**

### Our desserts

8€

**Tarte Tatin with Bourbon vanilla whipped cream**

**Chocolate cake served with hot chocolate sauce**

**Pavlova with seasonal fruits**