



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

Araignée de veau, marinée au miel de fleurs et poivre noir fumé de terre exotique 23€

La pièce du boucher par excellence doucement marinée

Médailillon de volaille à la tomate confite 22€

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

Merlu en croute de sésame & pavot 24€

Filet de merlu en ballotinen 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

Prix toutes taxes comprises - Service et TVA inclus -
Volaille née, élevée et abattue en France, Veau né, élevé et abattu en Hollande - Liste des allergènes à disposition



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

Veal spider, marinated in wildflower honey and smoked black pepper from an exotic land 23€

The quintessential cut of meat from the butcher, gently marinated

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

Prices included all taxes - Service and VAT included -
Chicken born, raised and slaughtered in France, Veal born, raised and slaughtered in Holland - Allergen list available