

Restaurant Le Beaulieu

*Menu Déjeuner du Marché

29,00€

-Entrée, Plat **ou** Plat, Dessert

- 1 verre de Vin

Elaboré par Olivier Boussard

*Menu « AFFAIRES »

55.00€

Servi en 55 minutes

-Entrée, Plat **et** Dessert

-2 verres de Vin

-Eau, café

Elaboré par Olivier Boussard

La Cuisine est un Art, et tout Art est Patience

Restaurant Le Beaulieu

Les Produits de la semaine

Les Entrées

- L'Escargot du Maine, Tomate de La Flèche au Basilic et Coriandre
- Homard Européen, Crabes Frais décortiqué, Vinaigrette aux Crustacés et Artichaut poivrade
- Ravioles de St Jacques d'Erquy, Emulsion à l'Ail des Ours
- Pressé de Magret de Canard au Foie Gras, Œuf coque rôti, Herbes Folles

Les Plats

- Poisson Noble du retour du Marché aux Asperges Vertes
- La St Jacques, La Langoustine et L'Andouillette de Vire Croustillante, Sauce Moutardée
- Pièce de Bœuf Charolaise, maturée six semaines, Sauce Béarnaise, Pommes Pont-Neuf
- Le Ris de Veau braisé aux Petits Légumes de Printemps
- Volaille de 100 jours de Loué aux 2 cuissons, Vin du Jura et Morilles Fraiches

Les Desserts

- Soufflé Tiède au Chocolat Los Ancones de la Maison Cluizel, et Salade d'Orange
- Macaron à la Vanille de Madagascar, Tartare de Mangue et son Sorbet
- Tarte au Citron de Menton, Meringue, et Sorbet Mojito
- Mille-Feuille, Crème Légère à la Vanille de Madagascar et Fruits Rouges

Pour votre plaisir

- | | | |
|-----------------------------------|--------|--------------------------------|
| *-Entrée, Plat | 53,00€ | A l'exception du Vendredi soir |
| *-Plat, Dessert | 47,00€ | A l'exception du Vendredi soir |
| -Entrée, Plat, Dessert | 69,00€ | |
| -Entrée, Poisson, Viande, Dessert | 88,00€ | |
| -Les Fromages Fermiers de France | 13,00€ | |

La Cuisine est un Art, et tout Art est Patience