



Chatellerie de
Schoëbeque



Restaurant Panoramique

La Table d'Alizée

L'esprit !



Notre Menu est saisonnier, et « fait Maison »
Il est entièrement composé de produits locaux.

Pour les produits de la mer nous faisons appel à un professionnel
de la marée.

Pour les produits carnés nous utilisons uniquement des produits
d'élevage français.

« Née, élevée et abattue en France »
Principalement de la « la ferme de récollets ».

Pour les produits sucrés ils sont tous réalisés maison et les glaces
sont artisanales.

Afin de vous servir au mieux, merci de nous communiquer vos
allergies alimentaires.

Nos serveurs peuvent vous conseiller.

Ma vision de la cuisine

*Ma cuisine se veut Gourmande mais épurée... de différentes Saveurs mais Unies... d'une
Belle présentation mais sans être surjouée.*

*Je vous propose des produits frais, locaux, selon le marché, travaillés avec Amour et Savoir-
Faire.*

Voilà comment je vois la Cuisine d'aujourd'hui et d'hier afin qu'elle reste Amour et Partage.

Alizée Debou

Menu : Entrée, plat, dessert

Entrée

Salade régionale au pavé de Cassel

Œuf cocotte au cœur de Cassel

Soupe de Poissons et garniture

Plat

Confit de canard à l'aigre douce

Pavé de saumon en viennoise

Cocotte de poulet au Maroilles

Dessert

Assiette de fromages de la ferme des récollets

Tiramisu abricot

Inspirations du chef