



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 29€ : Entrée et plat Ou Plat et dessert

Menu 32€ : Entrée, plat, dessert

Entrée

Perle du nord au Chorizo et crème de Maroilles

----

Salade du chef

----

Foie gras maison au cacao

Plat

Poulet au Maroilles

----

Boudin noir aux pommes

----

Dos de lieu à la moutarde à l'ancienne

Dessert

Assiette de fromages de la ferme des récollets

----

Pain perdu caramel beurre salé

----

Inspirations du chef