

# Le Castel J'July Chez vous

## NOS COFFRETS AMUSE - BOUCHES

---

Coffret 20 pièces( 4pers )	24.00€
30 pièces(6pers )	33.00€
45 pièces(9pers)	45.00€

(5 choix par coffret a définir dans  
" Nos chauds " et "Nos froids"

Coffret	6 verrines	15.00€
•	12 verrines	28.00€
•	18 verrines	40.00€

## NOS CHAUDS

---

- .Burger Façon Savoyard
- .Croustillant de Ris de veau au port
- .Croustade d'escargot, beurre persillé
- .Langoustine en tempura crème d'aioli
- .Foie gras poêlé,abricot et miel sur toast

## NOS FROIDS

---

- .Mimosa d'asperges et crème d'avocat  
oeuf de truite fumée
- .Wraps de Thon, crème de ciboulette, perles de citron
- .Sablé croustillant parmesan, guacamole  
et St Jacques marinées
- .Blénis gravelax de saumon, oeuf dur, concombre
- .Printanière de saumon fumé et courgette,  
crème d'isigny et perles de citron
- .Pain d'épices de Foie gras, et cacao Amer
- .Sarrasin de saumon fumé, mascarpone  
et citron

## NOS VERRINES

---

- .Panacota Foie gras, glacis passion
- .Rafraichi d'avocat,  
mangue et crevettes au citron vert
- .Tartare Noix de St Jacques  
a la vanille
- .Taboulé Quinoa, saumon fumé et  
concombre
- .Cévice dorade et saumon  
pomme granny
- .Smoothie Potimarron, gingembre  
et crevettes

CASTEL J'HULY

02.99.00.75.13

# Le Castel J'Hully

## Chez vous

### C A R T E

#### NOS FROIDS...

##### **TERRINE DE FOIE GRAS "DE CANARD", cuit au naturel**

La part	<b>12.50€</b>
500g (7pers.)	<b>68.00€</b>
1 kg (14 pers.)	<b>105.00€</b>

Saumon "label rouge" et dorade royale mi cuit au sel, dome de celeri et pomme grann smith	10.20 €
Arlequin de volaille et foie gras a l'armagnac, pruneaux et figues fraiches	11.00 €
Décortiqué de Chair de Pinces de Tourteaux et saumon fumé crème d'Isigny et rapé de citron vert	12.00 €
Préssé de Foie gras au poivre et sel, cacao Amer et Pain d'épices	12.50 €
Finger sablé parmesan, mimosa de Homard et langoustines crème d'avocat	16.00 €

#### Nos POISSONS ET CRUSTACES...

Coquille de Noix de St Jacques "Bretonne" snackées, crème de potimarron au gingembre, lard fumé, émulsion aux agrumes et lait de coco	14.50 €
Blanc de St Pierre, poélé a l'huile d'olive, risotto aux cèpes émulsion marinère au safran	16.50 €
Turbot "suprême" doré beurre demi sel, potager de légumes crème de langoustines	17.00 €

#### Nos Viandes...

Moelleux de Chapon "farci" foie gras et chataignes, pommes fondantes, jus de carcasse	14.50 €
Cocotte d'agneau 7h, fruits secs mille feuille oriental, jus de sarriette	15.50 €
Désossé de Pigeonneau, choux vert et foie gras chaud, pommes ratte et lard paysan, jus réduit au porto	17.50 €
Ris de veau "coeur" braisé, crème de cèpes, effeuillé de pommes de terre	21.00 €
Boeuf " Filet" Normand, jus au vin rouge Tatin d'échalote confites et légumes d'Antan	20.00 €