

Le Castel J'Huly

Chez vous

NOS COFFRETS

AMUSE - BOUCHES

Coffret 20 pièces(4pers)	24.00€
30 pièces(6pers)	33.00€
45 pièces(9pers)	45.00€
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 concombre
oeuf de truite fumée
- .Maki de Tourteaux au yuzu
- .Sablé croustillant parmesan,
guacamole et St Jacques marinées
- .Toast, andouille de Guéméné, chutney au pommes
pain de mie au noix
- .Brochette gambas, ananas rôti et gingembre
- .Toast foie gras, chutney exotique
- .Sarrazin 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
à la vanille
- .Taboulé Quinoa, saumon fumé et
concombre
- .Céviche dorade et saumon
pomme granny
- .Smoothie carotte, gingembre et miel

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	11.00€
500g (7pers.)	65.00€
1 kg (14 pers.)	98.00€

Rafraichi de Dorade Royale et concombre au citron vert	8.50 €
Saumon "label ecosse" façon Gravelax, crème d'Isigny et copeaux de Parmesan	9.20 €
Rémoulade de Chair de Pincés de Tourteaux et Noix de St Jacques marinée	9.20 €
Compression de Foie gras de canard aux figues fraîches mariné au vin de Gaillac, et pain d'épices (100g)	11.00 €

Nos POISSONS ET CRUSTACES...

Noix de St Jacques "Bretonne" saisies, crémeux de cerfeuil tubéreux emulsion de fumet, tatin de poivron doux	13.00 €
Turbot "suprême" poêlé à l'huile d'olive, crème de moules de la baie, embeurrée de choux	15.50 €
Homard "tronçon", nage à l'armoricaine, risotto aux cèpes, croustillant de blé noir	16.50 €

Nos Viandes...

Confident de Pintade duxelle de champignons et chataignes, pommes fondantes	13.50 €
Royal de Pigeonneau et foie gras (entièrement désossé) pommes ratte au lard fumé, jus de carcasse réduit	17.00 €
Pithivier de canard et choux farci, jus miélé de chataignier	13.50 €
Ris de veau "coeur" braisé, glacé au miel et pomme, tatin de pommes de terre	19.00 €
Boeuf "coeur de filet" poêlé, crème de morilles potager de légumes de saison	19.00 €