

NOTRE CARTE D'AMUSE BOUCHES

COFFRETS ET AMUSE BOUCHES

(VOIR LA CARTE)



CASTEL J'HULY

pour vos commandes
02.99.00.75.13

(Pour votre choix "A LA CARTE"
il vous sera demandé un minimum de
2 personnes par plat)



CASTEL J'HULY

1 PARC DU CASTEL
35220 CHATEAUBOURG
02.99.00.75.13
castel-jhuly.com
Contact@casteljhuly.com



NOS ENTRES FROIDES

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD cuit au naturel
la part : 15.00€
500 Gr : 78.00€
1KG : 140.00€

Saumon "label rouge" mi cuit au sel
rémoulade de céleri et pomme, crème d'avocat : 12.20€

Compression de Volaille et foie gras de canard
figues fraîches : 13.50€

Mimosa de Homard et Noix de St Jacques marinées
au citron vert, fin croustillant parmesan : 17.00€

Tourteaux crémeux , mangue et citron yuzu
langoustine rotie, soja et sésame : 14.50€

NOS POISSONS

Noix de St Jacques "bretonne" snackées,
crème de butternut, émulsion au lard jus parfumé à la ciboulette : 15.50€

Blanc de St Pierre doré au beurre de safran,
Tajine de semoule et confit de tomate au basilic : 18.50€

Lotte cuite en vapeur douce et panée au curry,
crème de cerfeuil tubereux salsifis braisés et carottes glacées : 18.50€
Cocotte de Homard "breton", boleros de légumes (selon cours)

NOS VIANDES

Moelleux de Volaille "farci" foie gras
et pommes fondantes , jus de carcasse : 14.50€

Cocotte d'agneau 7h,
fruits secs mille feuille orientale et jus de sarriette : 15.50€

Désossé de pigeonneau choux vert et foie gras chaud
Pommes ratte t lard paysan, jus réduit au porto : 17.50€

Ris de Veau "coeur" braisé, crème de cèpes
effeuillé de pomme de terre : 22.00€

Boeuf "Filet" Normand, jus au vin rouge
tatin d'échalote confites et légumes d'antan : 22.00€

Menu Noel

(disponible le 24 et 25 Décembre)

Petite dégustation
(mi cuit de foie gras et homard sur pain
d'épices, chutney de coing)

**Lotte "bretonne" cuite vapeur
douce et panée au curry,**
Crèmeux de cerfeuil tubereux
asperges et salsifis au safran

**Blanc de Chapon "fermier"
laqué au miel**
crème de cèpes
Pommes ratte confites et sarriette

**Fin croustillant Spéculos
et chocolat au lait,**
éclats de nougatine



40.50€

Menu St Sylvestre

(DISPONIBLE LE 31 DÉCEMBRE)

Gourmandise de Homard et Tourteaux
pétales de Noix de St Jacques et citron vert

Turbot poêlé au beurre de safran,
lard paysan au sarrasin, crèmeux à l'armoricaine
Tajine de semoule à l'orientale

Boeuf de "Salers" (filet) rôti
cardamome noire, jus court
carottes glacées et embeurrée de pommes de terre

Fleur de Passion choco coco



61.00€