



LE CASTEL J'HULY CHEZ VOUS

Nos Coffrets amuses bouches

COFFRET TRADITION

(2 pers) 10 Pièces	16.00€
(4 pers) 20 Pièces	26.00€
(6 pers) 30 Pièces	36.00€

3 froids

- Wraps de Thon a l'aneth,
- Bouchée de Maquereau grillé a la moutarde
- Mimosa de saumon fumé sur Blinis

2 chauds

- Burger Savoyard
- Tourte au lard Paysan

COFFRET GOURMAND

(2 pers) 10 Pièces	20.00€
(4 pers) 20 Pièces	30.00€
(6 pers) 30 Pièces	40.00€

3 froids

- Toast au foie gras, compotée de figues
- Sablé Guacamole langoustine marinée
- Sarrazin de saumon fumé, mascarpone aux perles de citron

2 Chauds

- Bouchée de Ris de Veau Forestière
- Tourte de pétoncles florentine

A la Carte...

- | | |
|--|-------------------------|
| • Terrine de Foie gras de canard cuit au naturel | la part / 17.00€ |
| | 500g / 65.00€ |
| | 1kilo / 120.00€ |
| • Saumon "label rouge" façon gravelax mi cuit au sel, crème d'Isigny, guacamole d'avocat, perles de citron | 14.00€ |
| • Noix de St Jacques "Bretonne, purée de Choux fleur citronné, crème de Noilly prat aux morilles | 17.00€ |
| • Blanc de Turbot rôti, confit de citron vert, oignons cébette, crémeux de cerfeuil tubéreux, émulsion de langoustines | 19.50€ |
| • Demi Homard "bleu", rôti sans carapasse, servi en nage asperges vertes et salsifis braisés, crème de carcasse au yuzu | 45.00€ |
| • Filet de Boeuf "Salers" poêlé, jus miroir, poire pochée au vin rouge, pommes de terre Ratte au Thym | 24.00€ |
| • Noix de Ris de Veau "laqué" miel et rhubarbe, embeurrée de pommes de terre a la graine de moutarde | 24.00€ |
| • Suprême de Chapon "fermier", crème de morilles, pommes rottes et salsifis braisés | 15.50€ |

