



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...

- |   |                         |
|---|-------------------------|
| • <b>Terrine de Foie gras de canard cuit au naturel</b>   | <b>la part / 17.00€</b> |
|   | <b>500g / 78.00€</b>    |
|   | <b>1kilo / 140.00€</b>  |
| • <b>Saumon "label rouge" façon gravelax mi cuit au sel,</b><br>crème d'Isigny, guacamole d'avocat, perles de citron              | <b>14.00€</b>           |
| • <b>Noix de St Jacques "Bretonne,"</b><br>purée de Choux fleur citronné, crème de Noilly prat aux morilles                       | <b>17.00€</b>           |
| • <b>Blanc de Turbot rôti, confit de citron vert,</b><br>oignons cébette, crémeux de cerfeuil tubéreux, émulsion de langoustines  | <b>19.50€</b>           |
| • <b>Demi Homard "bleu", rôti sans carapasse, servi en nage</b><br>asperges vertes et salsifis braisés, crème de carcasse au yuzu | <b>45.00€</b>           |
| • <b>Filet de Boeuf "Salers" poêlé, jus miroir,</b><br>poire pochée au vin rouge, pommes de terre Ratte au Thym                   | <b>24.00€</b>           |
| • <b>Noix de Ris de Veau "laqué" miel et rhubarbe,</b><br>embeurrée de pommes de terre a la graine de moutarde                    | <b>24.00€</b>           |
| • <b>Moelleux de Volaille farci aux abricots secs,</b><br>Jus au figues fraîches  | <b>15.50€</b>           |

