MENU POUR EMPORTER

Les Fêtes, *à la maison.*



3 SERVICES
Soupe création du chef, plat et dessert au choix
50 $

4 SERVICES
Soupe création du chef, entrée, plat et dessert au choix
60 $

Entrées — 1 AU CHOIX

Saumon fumé Le Castel
Ganache citron, pickles d'oignons rouges

Feuilleté d'escargots
Béchamel aux champignons

Escalope de foie gras (50 g)
Danoise aux pommes, compote de pommes

Queue de homard (4 oz)
Confite au beurre à l'ail, herbes fraîches

Crevettes cocktail
Sauce cocktail

Plats — 1 AU CHOIX

Pavé de saumon en papillote
Légumes du soleil, huile d'olive

Côte de porc
Courge butternut, purée de carottes, jus corsé

Suprême de volaille manchon
Pomme de terre au four, crème sûre aux échalotes, sauce forestière

Médaillon de pétoncles
Risotto de la mer, parmigiano reggiano, sauce vierge

Joue de bœuf confite
Purée de pommes de terre fumée, carottes nantaises, jus de cuisson

Desserts — 1 AU CHOIX

Tartufo au citron

Cheesecake aux fruits rouges

Tiramisu

Vin

Bouteille de vin — 30 $
Blanc, rouge ou bulles, importation privée

Vinaigrette Castel — 5 $
Notre vinaigrette maison, à emporter

VALABLE LE 24 ET LE 31 DÉCEMBRE 2026 ◆ RÉSERVATION 72 H À L'AVANCE ◆ CUEILLETTE DE 10 H À 16 H ◆ TAXES EN SUS

-le- CASTEL 1954

COMMANDEZ ◆ 819 375-4921