

English version here

l'Émulsion
RESTAURANT

MENU FORFAIT

accord mets et vins

TABLE D'HÔTE 3 SERVICES

Menu exclusif

Entrée | Plat principal |

Dessert et café ou infusion

ENTRÉES

- Verdure croustillante avec pancetta grillée, vinaigrette parmesan

Fromage brie La Brise des Vignerons de la Fromagerie des Cantons en croûte, compote de canneberges et Campari

Rouleau au canard confit de Canard du Lac-Brome à l'asiatique, salade de bébé roquette aux noix de pin

VIN

Sélection du Maître d'hôtel, 150 ml [blanc]

PLATS

- Volaille manchon à la bière 27 de la microbrasserie Farnham Ale & Lager et piment d'Espelette
- Filet de porc F. Ménard laqué à l'érable de l'Érablière Roc Blanc et gingembre
- Filet de doré tressé poché, sauce au cidre Le Glacée de la Cidrerie Milton

VIN

Sélection du Maître d'hôtel, 225 ml [rouge]

DESSERTS

- Crème brûlée à la vanille et cardamome
- Pyramide au chocolat Saint-Domingue 70%

–

Café ou infusion

TABLE D'HÔTE

4

services

Potage
Entrée
Plat principal
Dessert et café ou infusion

les entrées

Potage

-

Baluchon de portobellos au fromage Mont Saint-Benoît
de l'Abbaye Saint-Benoît-du-Lac

Tataki de bœuf, relish de poivrons et juliennes
de pomme de terre 5 \$

Raviolis de crabe des neiges avec asperges
et bisque de homard 3 \$

— Salade tiède de canard confit du Lac-Brome et pommes fraîches
avec caramel de fraises et gingembre

— Pavé de saumon fumé à l'érable du Fumoir Gosselin,
compote de pomme-Calvados et tuile de parmesan

Gravlax de truite de la Ferme piscicole des Bobines avec émulsion
aux deux moutardes et graines de citrouilles épicées

-

Granité 4 \$

— Demandez la version sans gluten
Taxes/pourboire non inclus sur les ajouts

FORFAIT

les plats

Mignon de veau du Québec mariné à la bière
35 de la microbrasserie Farnham Ale & Lager

vins suggérés

L'Enfer des Balloquets, IP France [rouge]

Robert Mondavi Private Selection, S États-Unis [blanc]

- Cuisse de canard du Lac-Brome confite aux griottes

vins suggérés

Liano Umberto Cesari, Italie [rouge]

La Chablisienne Cuvée La Sereine, France [blanc]

- Filet de bœuf de l'Ouest canadien AAA vieilli 21 jours,
beurre à l'ail noir des Jardins H & M et fromage
Paillot de chèvre de la Fromagerie Alexis de Portneuf 10 \$

vins suggérés

Morgon Les Charmes, IP France [rouge]

Château Sainte-Marie, S France [blanc]

Osso buco de cerf cuit lentement avec vinaigre
balsamique, oignons cipollini caramélisés

vins suggérés

Fiuza, IP Portugal [rouge]

Camino del Bonhomme, IP Espagne [blanc]

Macreuse de bœuf braisée, purée de pomme
de terre Yukon gold, sauce demi-glace au vin rouge
Prémices d'Automne du Vignoble Les Artisans du Terroir

vins suggérés

Bonterra Mendocino County, États-Unis [rouge]

Domaine du Bosc, IP France [blanc]

- Longe de sanglier du Québec,
gelée de cèdre et bleuets sauvages 6 \$

vins suggérés

Château Cabrières, **IP** France [rouge]
Abruzzo, **IP** Italie [blanc]

Étagé de pâtes fraîches, légumes et emmental

vins suggérés

Cusumano Benuara, **S** Italie [rouge]
Parra Jiménez, **IP** Espagne [blanc]

- Pavé de saumon cuit sous vide à la nage,
sabayon à l'orange et fenouil grillé

vins suggérés

Inniskillin, Canada [rouge]
Wente Vineyards Morning Fog, **S** États-Unis [blanc]

Risotto à la courge butternut et pétoncles poêlés à l'unilatéral

vins suggérés

Olivier Ravoire, Côtes-du-Rhône, **IP** France [rouge]
Cusumano Angimbé, Italie [blanc]

les ajouts

Ajout de crevettes sautées à votre plat 3 \$/crevette

Assiette de fromages québécois 17 \$

vins suggérés

The Chocolate Block, **S** Afrique du Sud [rouge]
Wente Vineyards Morning Fog, **S** États-Unis [blanc]

- Demandez la version sans gluten
Taxes/pourboire non inclus sur ajouts

les desserts

- Crème brûlée à la vanille et cardamome verte
- Pyramide au chocolat Saint-Domingue 70%
Délice sucré-glacé en pot
Gâteau au fromage et coulis de framboises
- Coupe glacée à l'érable et au Coureur des bois du Domaine Pinnacle

les cafés

Espagnol | Irlandais | Brésilien | Bailey's 8,70 \$

Café ou infusion

-
- Demandez la version sans gluten

Frédéric Michon



C'est dans la cuisine familiale, où il assiste fréquemment sa mère, qu'est née la passion culinaire de Frédéric Michon. Plus tard, il œuvrera dans un restaurant et suivra une formation professionnelle. Débutant sa carrière dans un complexe hôtelier, il acquerra une solide expérience en gastronomie.

À l'Hôtel Castel depuis 2013, Frédéric met en valeur des produits locaux et réinvente les classiques à sa façon. Sa passion transparaît sur les menus du restaurant L'Émulsion et du Pub Le Parloir, en plus de s'exprimer lors des banquets servis au Centre des congrès de l'Hôtel.