

TABLE D'HÔTE

4 SERVICES

Potage | Entrée
Plat principal | Dessert et café ou infusion

ENTRÉES

Potage festif

-

Foie gras torchon 5

Amandes, prunes et chocolat, pain brioché

Salade fraîche

Mesclun, fromage Halloumi, oranges sanguines, canneberges, pacanes caramélisées

Thon

Raifort, betteraves rouges, argousier, miel de caméline, gel de vinaigre de cidre de pommes et érable

Brie chaud

Pain d'épices, compote de poires, sapin

PLATS

Tartare de cerf 7

Genièvre, fruits nordiques, gin, mie de pain

Magret de canard

Cerises, purée d'ail noir, bette à cardes

Filet de boeuf 19

Graines de moutarde marinées, carottes glacées, glace de viande

Tofu mariné

Caramel de betteraves rouges, légumes du moment, gingembre mariné et citronnelle

Aiglefin

Pois verts, herbes fraîches, sauce champagne, oignons perlés, risotto

Poitrine de volaille manchon

Légumes du marché, sauce crème et concassé de tomates

DESSERTS

Brownies

Caramel de butterscotch, canneberges givrées, chantilly au basilic

Crème brûlée à la cardamome

Doigts de dame 4 épices

CAFÉS

Café alcoolisé 11

Café régulier | Infusion

LE CHEF

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.

Demandez la version sans gluten

TABLE D'HÔTE

4 COURSE

Soup | Appetizer
Main course | Dessert and coffee or tea

APPETIZERS

Festive soup

–

Foie gras torchon 5

Almond, prunes and chocolate, brioche bread

Fresh salad

Mesclun, Halloumi cheese, blood orange, cranberries, caramelized pecans

Tuna

Horseradish, red beet, sea buckthorn, camelina honey, apple vinegar and maple cider gel

Warm Brie

Gingerbread, pear compote, spruce

MAIN COURSES

Deer tartare 7

Juniper, northern berries, gin, bread

Duck breast

Cherry, black garlic purée, swiss chard

Beef filet 19

Marinated mustard seeds, glazed carrots, meat glaze

Marinated tofu

Red beet caramel, seasonal vegetables, marinated ginger and lemongrass

Haddock

Green peas, fresh herbs, champagne sauce, pearl onions, risotto

Poultry breast sleeve

Market vegetables, cream sauce, diced tomatoes

DESSERTS

Brownies

Butterscotch caramel, frosted cranberries, basil whipped cream

Cardamom crème brûlée

Spiced ladyfingers

COFFEES

Alcoholic coffee 11

Regular coffee | Tea

THE CHEF

Frédéric Michon



It is in the family kitchen, where he often assisted his mother, that Frédéric Michon's culinary passion was born. Later on, he would work in a restaurant and pursue professional training. Beginning his career in a hotel complex, he acquired a solid gastronomic experience.

At the Hotel Castel since 2013, Frédéric showcases local products and reinvents the classics in his own way. His passion is reflected in

the menus of the restaurants L'Émulsion and Pub Le Parloir, in addition to displaying his talents in the banquets served at the Convention Centre of the Hotel.

Ask for the gluten-free version