

TABLE D'HÔTE

4 SERVICES

Potage | Entrée
Plat principal | Dessert et café ou infusion
Coût de votre plat + 27

ENTRÉES

Potage festif 8

-

Foie gras torchon 19

Amandes, prunes et chocolat, pain brioché
+ 5 en table d'hôte

Salade fraîche 15

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

Thon 16

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

Brie chaud 12

Pain d'épices, compote de poires, sapin

PLATS

Tartare de cerf 38

Genièvre, fruits nordiques, gin, mie de pain

Magret de canard 33

Cerises, purée d'ail noir, bette à cardes

Filet de boeuf 50

Graines de moutarde marinées, carottes glacées,
glace de viande

Tofu mariné 24

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

Aiglefin 31

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

Poitrine de volaille manchon 32

Légumes du marché, sauce crème et concassé de
tomates

DESSERTS

Brownies 9

Caramel de butterscotch, canneberges givrées,
chantilly au basilic

Crème brûlée à la cardamome 9

Doigts de dame 4 épices

CAFÉS

Café alcoolisé 11

Café régulier 3 | Infusion 3,25

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

Taxes non incluses | Frais de service à la chambre [15 %]

TABLE D'HÔTE

4 COURSE

Soup | Appetizer
Main course | Dessert and coffee or tea
Cost of your dish + 27

APPETIZERS

Festive soup 8

—

Foie gras torchon 19

Almond, prunes and chocolate, brioche bread
+ 5 for table d'hôte

Fresh salad 15 —

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

Tuna 16 —

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

Warm Brie 12

Gingerbread, pear compote, spruce

MAIN COURSES

Deer tartare 38

Juniper, northern berries, gin, bread

Duck breast 33 —

Cherry, black garlic puree, swiss chard

Beef filet 50 —

Marinated mustard seeds, glazed carrots, meat glaze

Marinated tofu 24

Red beet caramel, seasonal vegetables, marinated
ginger and lemongrass

Haddock 31 —

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

Poultry breast sleeve 32 —

Market vegetables, cream sauce, diced tomatoes

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.

DESSERTS

Brownies 9

Butterscotch caramel, frosted cranberries, basil
whipped cream

Cardamom crème brûlée 9

Spiced ladyfingers

COFFEES

Alcoholic coffee 11

Regular coffee 3 | Tea 3.25