

de MENU NOËL

Petite dégustation

*compression de Foie gras de canard
figues pochées et cacao amer*



Coquilles St Jacques "baie de St Brieuc"

*piquées au romarin justes saisies
purée de choux fleur citronnée*



Suprême de Chapon "fermier"

*crème de morilles
pommes ratte et salsifis braisés*



Fleur de Passion

*"léger chocolat au lait, noisettes du Piémont
croustillant praliné, crèmeux fruit de la passion"*

Commande

par téléphone au 02.99.00.75.13
ou par mail a contact@castel-jhuly.com
jusqu'au 20 décembre

Retrait

le 24 Décembre de 14H30 A 17H00
Le 25 Décembre de 10H00 a 11H30

44.00€