

# 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](mailto: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€**