

MENU REVEILLON 2024 2025

Mise en bouche

*Fraicheur de Homard et Noix de St Jacques
citronnelle gingembre et crème wasibi*

Lotte "bretonne"

*légèrement doré en croûte de curry
émulsion de sucs de têtes de langoustines
mousseline de céleri*

*Pigeonneau "poitrine" cuit au sautoir
en panure d'herbes
1000 feuilles de pommes de terre
jus parfumé à la griotte*

Folie Douce

*Ganache montée dulcey, caramel coulant
ananas roti au sucre vergeoise*

Commande

par téléphone au 02.99.00.75.13
ou par mail a contact@castel-jhuly.com
jusqu'au 27 décembre

65.00€

Retrait

le 31 Décembre de 14H00 A 17H00