

inspiration du chef

TABLE D'HÔTE 4 SERVICES

Ajoutez 22 \$ au coût du plat choisi

Potage | Entrée | Plat principal |
Dessert et café ou infusion

ENTRÉES

Potage 6 \$

–

Feuilleté d'escargots à la crème de fleur d'ail
et tomates séchées 12 \$

Trio de crevettes tempura avec mayonnaise
au wasabi, réduction balsamique
et chips de lotus 12 \$

– Mesclun de jeune laitue de Pousses Tango,
canneberges confites et pacanes caramélisées
avec vinaigre aux framboises 10 \$

ENTREMETS

Granité 4 \$

Vin d'importation privée **IP**
Vin de spécialité **S**

PLATS

Filet de bœuf de l'Ouest canadien AAA
vieilli 21 jours, en croûte d'herbes
et fleur de sel 44 \$

VINS SUGGÉRÉS

1564 Vino de la Tierra de Castilla, **IP** Espagne [rouge]
Inniskillin, **S** Canada [blanc]

– Cuisse de canard du Lac-Brome confite, sauce
demi-glace et canneberges 29 \$

VINS SUGGÉRÉS

Curatolo Arini, **IP** Italie [rouge]
Kim Crawford, Nouvelle-Zélande [blanc]

Mignon de porc du Québec farci de prosciutto
et poires, sauce au vin rouge Prémices d'Automne
du Vignoble Les Artisans du Terroir 29 \$

VINS SUGGÉRÉS

The Dreaming Tree Crush, **S** États-Unis [rouge]
Parra Jiménez, **IP** Espagne [blanc]

– Pavé de saumon cuit sous-vide à la nage,
sabayon à l'orange et fenouil grillé 28 \$

VINS SUGGÉRÉS

Inniskillin, Canada [rouge]
Wente Vineyards Morning Fog, **S** États-Unis [blanc]

DESSERTS

Variété de desserts à partir de 8 \$

–

Café ou infusion 3 \$

TABLE D'HÔTE

4

services

Potage
Entrée
Plat principal
Dessert et café ou infusion
Ajoutez 22 \$ au coût
du plat choisi

les entrées

Potage 6 \$

-

Baluchon de portobellos au fromage Mont Saint-Benoît
de l'Abbaye Saint-Benoît-du-Lac 11 \$

Tataki de bœuf, relish de poivrons et juliennes
de pomme de terre 16 \$ (supplément de 5 \$ en table d'hôte)

Raviolis de crabe des neiges avec asperges
et bisque de homard 14 \$ (supplément de 3 \$ en table d'hôte)

— Salade tiède de canard confit du Lac-Brome et pommes fraîches
avec caramel de fraises et gingembre 12 \$

— Pavé de saumon fumé à l'érable du Fumoir Gosselin,
compote de pomme-Calvados et tuile de parmesan 13 \$

Gravlax de truite de la Ferme piscicole des Bobines avec émulsion
aux deux moutardes et graines de citrouilles épicées 11 \$

-

Granité 4 \$

— Demandez la version sans gluten
Taxes et pourboire non inclus

les plats

Mignon de veau du Québec mariné à la bière
35 de la microbrasserie Farnham Ale & Lager 38 \$

vins suggérés

L'Enfer des Balloquets, IP France [rouge]
Robert Mondavi Private Selection, S États-Unis [blanc]

— Cuisse de canard du Lac-Brome confite aux griottes 29 \$

vins suggérés

Liano Umberto Cesari, Italie [rouge]
La Chablisienne Cuvée La Sereine, France [blanc]

— Filet de bœuf de l'Ouest canadien AAA vieilli 21 jours,
beurre à l'ail noir des Jardins H et M et fromage
Paillot de chèvre de la Fromagerie Alexis de Porneuf 45 \$

vins suggérés

Morgon Les Charmes, IP France [rouge]
Château Sainte-Marie, S France [blanc]

Risotto à la courge butternut et pétoncles poêlés à l'unilatéral 37 \$

vins suggérés

Olivier Ravoire, Côtes-du-Rhône, IP France [rouge]
Cusumano Angimbé, Italie [blanc]

Osso buco de cerf cuit lentement avec vinaigre balsamique
accompagné d'oignons cipollini caramélisés 34 \$

vins suggérés

Fiuza, IP Portugal [rouge]
Camino del Bonhomme, IP Espagne [blanc]

Macreuse de bœuf longuement braisée, purée de pomme de terre Yukon gold et sauce demi-glace au vin rouge
Prémices d'Automne du Vignoble Les Artisans du Terroir 33 \$

vins suggérés

Bonterra Mendocino County, États-Unis [rouge]

Domaine du Bosc, IP France [blanc]

— Longe de sanglier du Québec et sa gelée de cèdre et bleuets sauvages 41 \$

vins suggérés

Château Cabrières, IP France [rouge]

Abruzzo, IP Italie [blanc]

Étagé de pâtes fraîches, légumes et emmental 26 \$

vins suggérés

Cusumano Benuara, S Italie [rouge]

Parra Jiménez, IP Espagne [blanc]

les ajouts

Ajout de crevettes sautées à votre plat 3 \$ / crevette

Assiette de fromages québécois 17 \$

vins suggérés

The Chocolate Block, S Afrique du Sud [rouge]

Wente Vineyards Morning Fog, S États-Unis [blanc]

— Demandez la version sans gluten
Taxes et pourboire non inclus

les desserts

- Crème brûlée à la cardamome verte 9 \$
- Pyramide au chocolat Saint-Domingue 70% 9 \$
Délice sucré-glacée en pot 8 \$
Gâteau au fromage et coulis de framboises 9 \$
- Coupe glacée à l'érable et au Coureur des bois du Domaine Pinnacle 8 \$
Gâteau framboisier 9 \$

les cafés

- Espagnol | Irlandais | Brésilien | Bailey's 8,70 \$
- Café ou infusion 3 \$

-
- Demandez la version sans gluten
Taxes et pourboire non inclus

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.