

VINS & CONSOMMATIONS

WINES & DRINKS

l'Émulsion
RESTAURANT



MENU

TABLE D'HÔTE

4

services / course

Potage / Soup

Entrée / Appetizer

Plat principal / Main course

Dessert et café ou infusion / Dessert and coffee or tea

Coût de votre plat + 27 / Cost of your dish + 27

entrées / appetizers

Potage 8

Soup

-

Baluchon de portobellos, fromage Mont Saint-Benoît 14

Bundle of portobellos with Mont Saint-Benoît cheese

[Abbaye Saint-Benoît-du-Lac]

Tataki de bœuf, relish de poivrons et croustilles de légumes racines 16


Beef tataki, sweet pepper relish and root vegetable chips

+ 4 en table d'hôte / + 4 for table d'hôte


Raviolis de crabe des neiges avec asperges et bisque de homard 17

Snow crab raviolis with asparagus and lobster bisque

+ 5 en table d'hôte / + 5 for table d'hôte

Salade tiède de canard confit et pommes fraîches,
caramel de fraises et gingembre 15 

Warm salad of duck confit and fresh apples,
strawberries and ginger caramel glaze

**Pavé de saumon fumé à l'érable, compote
de pomme-Calvados et tuile de parmesan 15** 

Maple smoked salmon fillet, Calvados apple sauce and parmesan shavings
[Fumoir Gosselin]

**Gravlax de truite, émulsion aux deux
moutardes et graines de citrouilles épicées 15**

Trout gravlax, two-mustard emulsion and spicy pumpkin seeds
[Ferme piscicole des Bobines]

-


Granité 4

Granita


plats / main courses

Mignon de veau du Québec mariné à la bière anglaise 45

Quebec veal mignon marinated in British-style beer
[Microbrasserie Farnham Ale & Lager]

Cuisse de canard confite, sauce aux griottes 33 

Duck leg confit, morello cherry sauce

**Filet de bœuf de l'Ouest canadien AAA vieilli 21 jours,
beurre à l'ail noir et fromage Paillot de chèvre 51** 

West Canadian AAA beef fillet, aged 21 days,
black garlic butter and Paillot goat cheese
[Jardins H & M, Fromagerie Alexis de Portneuf]

**Osso buco de porc cuit lentement, vinaigre balsamique,
oignons cipollini caramélisés 32**

Pork osso buco, slow cooked with balsamic vinegar,
caramelized cipollini onions

Macreuse de bœuf braisée, purée de pomme de terre
Yukon gold, sauce demi-glace au vin rouge 47


Braised beef shoulder, Yukon gold mashed potatoes,
red wine demi-glace sauce
[Vignoble Les Artisans du Terroir]

Suprême de volaille manchon rôti,
gelée de cèdre et bleuets sauvages 34

Supreme roasted chicken breast, cedar and wild blueberry jelly

Gnocchis à la forestière et Fontina Fumé 31

Gnocchi with mushrooms and smoked Fontina
[Abbaye Saint-Benoît-du-Lac]

Pavé de saumon cuit sous vide à la nage,
sabayon à l'orange et fenouil grillé 37 

Salmon fillet cooked sous vide à la nage,
orange and fennel zabaglione

Risotto à la courge butternut et crevettes 39 

Butternut squash risotto and shrimps

compléments / additionnal

Crevette sautée 4

Sautéed shrimp

Assiette de fromages québécois 25

Quebec cheeses plate

faits maison / homemade

Crème brûlée à la vanille et cardamome verte 13 —

Vanilla and green cardamom crème brûlée

Pyramide au chocolat Saint-Domingue 70% 13 —

Saint-Domingue 70% chocolate pyramid

Délice sucré-glacé en pot 10

Sweet and frozen delight in a jar

Gâteau au fromage et coulis de fruits 12

Cheesecake with fruit coulis

Coupe glacée à l'érable et au Coureur des bois 10 —

Maple and Coureur des bois frozen dessert

[Domaine Pinnacle]

cafés / coffees

Espagnol | Irlandais | Brésilien | Bailey's 11

Spanish | Irish | Brazilian | Bailey's

Café régulier 3

Regular coffee

Expresso ou allongé 3,50

Espresso or Americano

Expresso double | Cappuccino | Café latté 4,50

Double Espresso | Capuccino | Latte coffee

Infusion 3,25

Tea

Frédéric Michon



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.

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.

— Demandez la version sans gluten / Ask for the gluten-free version

Taxes non incluses. Taxes are not included.

Frais de service à la chambre [15 %]. Room service fee [15 %].