

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



MENU


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


 Demandez la version sans gluten / Ask for the gluten-free version
Taxes non incluses. Taxes are not included.
Frais de service à la chambre [18%]. Room service fee [18%].

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

 Demandez la version sans gluten / Ask for the gluten-free version
Taxes non incluses. Taxes are not included.
Frais de service à la chambre [18%]. Room service fee [18%].

Finale sucrée / Sweet finale

Crème brûlée à la vanille et cardamome verte 13 

Vanilla and green cardamom crème brûlée

Gateau au fromage, carotte et caramel 14

Carrot and caramel cheesecake

Coupe glacée à l'Expresso Martini 12 

Espresso Martini frozen dessert

Gâteau au chocolat décadent 14

Rich decadent chocolate cake

cafés / coffees

Espagnol | Irlandais | Brésilien | Bailey's 12

Spanish | Irish | Brazilian | Bailey's

Café régulier | Infusion 3

Regular coffee | Infusion

Espresso ou allongé 4

Espresso or Americano

Espresso double | Cappuccino | Café latté 5


Double Espresso | Capuccino | Latte coffee

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 [18%]. Room service fee [18%].