



AUX CHANTIGNOLES

AVANT-PREMIÈRE



PAIN MAISON AUX POMMES DE TERRE 6

Graines de tournesol et miel de Kenauk, beurre fouetté au yuzu et fleurs

SOUPE



SOUPE À L'OIGNON 13

Gratinée au fromage de Montebello, bouillon au vin blanc, brioche grillée

SOUPE DU JOUR 10

ENTRÉES



ASPERGES VERTES ✓ 18 Émulsion miso - estragon - agrumes, noisettes, caviar de Mujol	HUÎTRES 1/2DZ - DZ 20/40 Citron, mignonette, sauce cocktail
BURRATA ✓ 28 Tomates ancestrales, noix de pin, melon d'eau compressé, basilic, focaccia	TARTARE DE THON 2.5 OZ ✓ 21 Ananas, concombre et pomme, feuille de riz soufflée au bacon de mer, fruits de la passion
ROMAINE ✓ 16 Laitue grillée, mayonnaise basilic, Manchebello, gel de citron et jalapeno, croûtons, câpres et bacon	PIEUVRE À LA PLANCHA 23 Pommes de terre confites, salsa tomates-pamplemousse, amandes, aubergine brûlée
SALADE NIÇOISE ✓ 16 Sucrine, légumes croquants et fondants, vinaigrette à l'échalote	HOMARD 32 Sucrine, légumes croquants et fondants, vinaigrette à la bisque et anis
TARTARE DE BOEUF À L'ANCIENNE 21/47 Parmesan, armillaires marinées, focaccia, croustilles de pommes de terre bleues, cerfeuil	FOIE GRAS 24 Fruits de saison, pistache, brioche

Nous travaillons avec les producteurs de la région qui pratiquent la pêche durable, l'élevage sans hormone ainsi que l'agriculture biologique. La disponibilité des produits peut varier en fonction des saisons et des arrivages. Fairmont le Château Montebello n'utilise aucun colorant et arôme artificiel.

N'hésitez pas à nous partager vos besoins et restrictions alimentaires. Taxes et services en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.





À PARTAGER OU PAS...

TERRE ET MER 🍷🌱

Carré d'agneau, pétoncles poêlés, queue de homard, légumes et champignons sautés

160

TOUR DE FRUITS DE MER

185

Queue de homard, ceviche de pétoncles, crevettes d'Argentine, pieuvre, calmars en escabèche, huîtres, tartare de thon, pain maison et croûtons, citron, sauce cocktail, mignonette

PLATS PRINCIPAUX

VIANDES

CARRÉ D'AGNEAU

56

Purée de haricots blancs safranés, chorizo, tomates rôties, artichauts grillés

FILET MIGNON DE BOEUF 6 OZ 🍷

63

Pommes de terre confites et frites, champignons érigés, navet et radis, sauce madère

OËIL DE LONGE DE PORC LAQUÉ

46

Soubise, fenouil braisé à l'orange, salade de carottes croquantes marinées, oignons frits

SHORT-RIB DE BOEUF 🍷🌱

52

Laqué à la pêche et au bourbon, salsa verte, gâteau aux courgettes, relish de poivrons et crème de maïs

POITRINE DE VOLAILLE 🍷🌱

44

De la Ferme des Voltigeurs, légumes de saison, sauce crémeuse aux herbes et citron, couscous perlé

POISSONS

SAUMON POÊLÉ 🍷

38

Purée de courgette à la livèche, navet rôti, juliennes de légumes estivale, vinaigrette agrumes et érable

DORÉ DES GRANDS LACS

38

Salade tiède de lentilles beluga, épinards, amandes et haricots verts, mayonnaise gingembre et câpres, oignons rouges marinés

PÂTES

RISOTTO AUX FRUITS DE MER ET TOMATES FUMÉES ✓

52

Tomates rôties, beurre de homard, pétoncles, crevettes et pieuvre

LÉGUMES

AUBERGINE RÔTIE ✓

29

Crème de cajou-tahini, pois chiches, sauce romesco, tomates rôties

ACCOMPAGNEMENTS

CHAMPIGNONS SAUTÉS

12

SAUTÉ DE LÉGUMES

10

QUEUE DE HOMARD

26

PÉTONCLES POÊLÉS (2)

16

Nous travaillons avec les producteurs de la région qui pratiquent la pêche durable, l'élevage sans hormone ainsi que l'agriculture biologique. La disponibilité des produits peut varier en fonction des saisons et des arrivages. Fairmont le Château Montebello n'utilise aucun colorant et arôme artificiel.

N'hésitez pas à nous partager vos besoins et restrictions alimentaires. Taxes et services en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.






AUX CHANTIGNOLES


TO START



HOMEMADE POTATO BREAD  **6**
Sunflower seeds and Kenauk honey, whipped butter
with yuzu and flowers

SOUPS






ONION SOUP  **13**
Montebello cheese gratin, white wine broth,
toasted brioche



SOUP OF THE DAY **10**



STARTERS




GREEN ASPARAGUS  **18**
Miso-tarragon-citrus emulsion, hazelnuts,
Mujjol caviar


BURRATA   **28**
Heirloom tomatoes, pine nuts, compressed
watermelon, basil, focaccia

ROMAINE   **16**
Grilled lettuce, basil mayonnaise, Manchebello
cheese, lemon and jalapeno gel, croutons,
capers and bacon

NICOISE SALAD   **16**
Little gem lettuce, crunchy and tender
vegetables, shallot vinaigrette

BEEF TARTARE  **21/47**
Parmesan, marinated honey mushroom, focaccia,
blue potato chips, chervil

OYSTERS 1/2 DZ - DZ **20/40**
Lemon, mignonette,
cocktail sauce

TUNA TARTARE 2.5 OZ  **21**
Pineapple, cucumber and apple, puffed
rice paper with sea bacon, passion fruit

OCTOPUS A LA PLANCHA **23**
Confit potatoes, tomato and grapefruit
salsa, almonds, burned eggplant

HOMARD **32**
Little gem lettuce, crunchy and tender
vegetables, bisque and anise vinaigrette

FOIE GRAS **24**
Seasonal fruits, pistachio, brioche

We work with producers from the region that practice durable fishing, hormone-free husbandry and organic agriculture., Availability of produces can vary according to season and supplier. Fairmont le Chateau Montebello does not use any artificial flavouring or colouring.

Do not hesitate to share with us your food restrictions or allergies. Taxes and Service not included. 15% gratuity applicable on groups of 8 or more.



vegetarian replacement



Lactose-Free replacement



Gluten-Free replacement



TO SHARE... OR NOT

SURF AND TURF

160

Rack of lamb, seared scallops, lobster tail, sautéed vegetables and mushrooms

SEAFOOD TOWER

185

Lobster tail, scallop ceviche, Argentine shrimp, octopus, escabeche calamari, oysters, tuna tartare, homemade bread and croutons, lemon, cocktail sauce, mignonette

MAIN COURSES

MEATS

RACK OF LAMB

56

Saffron-flavoured white bean purée, chorizo, roasted tomatoes, grilled artichokes

BEEF FILET MIGNON 6 OZ

63

Confit and fried potatoes, mushrooms, turnip and radish, Madeira sauce

PORK LOIN

46

Soubise, orange-braised fennel, crispy marinated carrot salad, fried onions

BEEF SHORT RIB

52

Peach and bourbon glaze, salsa verde, zucchini patty, pepper relish and creamed corn

CHICKEN BREAST

44

From La Ferme des Voltigeurs, seasonal vegetables, creamy herb and lemon sauce, pearl couscous

FISHES

ROASTED SALMON

38

Zucchini purée with lovage, roasted turnip, julienned summer vegetables, citrus and maple vinaigrette

GREAT LAKES WALLEYE

38

Warm beluga lentil salad, spinach, almonds and green beans, ginger and caper mayonnaise, marinated red onions

PASTA

SEAFOOD AND SMOKED TOMATO RISOTTO

52

Roasted tomatoes, lobster butter, scallops, shrimp and octopus

VEGETABLE

EGGPLANT

29

Cashew-tahini cream, chickpeas, romesco sauce, roasted tomatoes

SIDE DISHES

SAUTÉED MUSHROOMS

12

LOBSTER TAIL

26

SAUTÉED VEGETABLES

10

SEARED SCALLOPS (2)

16

We work with producers from the region that practice durable fishing, hormone-free husbandry and organic agriculture. Availability of produces can vary according to season and supplier. Fairmont le Chateau Montebello does not use any artificial flavouring or colouring.

Do not hesitate to share with us your food restrictions or allergies. Taxes and Service not included. 15% gratuity applicable on groups of 8 or more.

