



AUX CHANTIGNOLES

AVANT-PREMIÈRE



PAIN MAISON AUX POMMES DE TERRE ⑥ 6

Graines de tournesol et miel de Kenauk, beurre barraté noisette à la noisette

SOUPE



SOUPE À L'OIGNON ⑥ 13

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

SOUPE DU JOUR 10

ENTRÉES



BETTERAVES ✓ 18

Marinées et cuites, pistaches, aneth, orange, mousse de fromage Rebellion

CROMESQUI D'ADORAY ✓ ⑥ ③ 22

Endives, raddichio, pommes de terre confites, haricots, vinaigrette au miel et à la truffe noire

SUCRINE ✓ ⑥ ③ 18

Sauce César, parmesan, anchois, pancetta, croûtons

TATAKI DE THON ✓ 26

Vinaigrette dashi, oignons grelots, raisins rôtis, pesto de salicorne et sésame, taro

PÉTONCLES 32

Purée de navets, daikon mariné, huile de noix au verjus, bacon, pommes

HUÎTRES 1/2DZ - DZ 22/44

Citron, mignonette

PIEVRE ET CALAMARS 24

Haricots blancs, tomates séchées, persil, citron, paprika

FOIE GRAS 28

Poire pochée au vin rouge, chutney de poire, pain d'épice

RIS DE VEAU 26

Champignons, jus de volaille au vin blanc, feuilleté aux herbes

TARTARE DE BOEUF ⑥ 22

Sauce gribiche, topinambours marinés et frits, noisettes

PORTION PLAT - AVEC FRITES 51

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, brown butter
with hazelnuts

SOUPS



ONION SOUP  **13**
Gratinated with Montebello cheese, white wine broth
and house brioche

SOUP OF THE DAY **10**

STARTERS



BEETROOTS 	18	OYSTERS 1/2DZ - DZ	22/44
Marinated, pistachios, dill, oranges, Rebellion cheese mousse		Lemon, mignonette	
ADORAY CROQUETTE  	22	OCTOPUS AND CALAMARI	24
Endives, radicchio, candied potatoes, beans, honey and black truffle vinaigrette		White beans, dried tomatoes, parsley, lemon, paprika	
GEM LETTUCE  	18	FOIE GRAS	28
Caesar sauce, parmesan, anchovies, pancetta, croutons		Poached pear in red wine, pear chutney, gingerbread	
TUNA TATAKI 	26	VEAL SWEETBREADS	26
Dashi vinaigrette, pearl onions, roasted grapes, sapphire and sesame pesto, taro chips		Mushrooms, poultry jus with white wine, herb puff pastry	
SCALLOPS	32	BEEF TARTARE 	22
Turnip puree, apples, marinated daikon, hazelnut oil with verjuice		Gribiche sauce, marinated and fried Jerusalem artichokes, hazelnuts	
		AS A MAIN - WITH FRIES	51

We work with local producers who practice sustainable fishing, hormone-free farming and organic farming. Product availability may vary depending on the seasons and arrivals.

Fairmont le Château Montebello does not use any artificial colours or flavours. Do not hesitate to share your dietary needs and restrictions with us.

Taxes and services not included. Table of 8 or more, 15% applicable.



Peut être fait
végétarien



Peut être fait
sans Lactose



Peut être fait
sans Gluten



AUX CHANTIGNOLES

À PARTAGER... OU PAS

STEAK PORTERHOUSE 44 OZ 280

Servi avec sauce Barolo et beurre Maitre d'Hôtel, purée de pommes de terres, champignons sautés, légumes saisis

PLATEAU DE FRUITS DE MER 210

Deux queues de homard, huitres, ceviche de pétoncles, pieuvre et calamars en escabèche, tataki de thon, moules et palourdes, pain maison et croûtons, citron, sauce cocktail et mignonette

PLATS PRINCIPAUX

GNOCCHI 42

Crème au verts de poireaux, moules et palourdes, tuile au Manchebello

MORUE NOIRE 42

Chou de Bruxelles, purée de betteraves fumées, beurre blanc au thé du Labrador

TRUITE DE KENAUK 42

Orges torrifiées aux herbes, relish de courges, rôti de légumes d'hiver

CHOU-FLEUR 29

Cari aux lentilles noires, yogourt à la noix de coco, noix de pin et menthe

POITRINE DE VOLAILLE 46

Chou braisé au miso, purée de panais, jus de volaille corsé à la moutarde

MAGRET DE CANARD 52

Sauce griottes, purée et pavé de celeri-rave, endives, échalote rôtie

OSSO BUCCO DE PORC 46

Tagliatelles, purée de courge, potimarron, sauge, crumble de châtaignes, pecorino

FAUX-FILET DE BOEUF 95

Sauce choron, pommes de terres confites, cipollini marinés

FILET MIGNON DE BOEUF 6 OZ 68

Sauce Barolo, purée de pommes de terres, légumes de saison

ACCOMPAGNEMENTS

QUEUE DE HOMARD 29

PÉTONCLES POÊLÉS (2) 18

ESCALOPE DE FOIE GRAS 21

CHAMPIGNONS SAUTÉS 12

SAUTÉ DE LÉGUMES 12

PURÉE DE POMMES DE TERRE 10

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.





TO SHARE... OR NOT

STEAK PORTERHOUSE 44 OZ 280

Served with Barolo sauce and Maitre d'Hôtel butter, mashed potatoes, sautéed mushrooms, seared vegetables

SEAFOOD PLATTER 210

Two lobster tails, oysters, scallop ceviche, octopus and squid escabeche, tuna tataki, mussels and clams, homemade bread and croutons, lemon, cocktail sauce and mignonette

MAINS

POTATO GNOCCHI 42

Leek green cream, mussels and clams, Manchebello tuile

ATLANTIC BLACK COD 42

Brussel sprouts, smoked beetroot puree, Labrador tea beurre blanc

KENAUK TROUT 42

Roasted barley with herbs, squash relish, roasted winter vegetables

CAULIFLOWER 29

Black lentil curry with coconut yogurt, pine nuts and mint

CHICKEN BREAST 46

Braised cabbage with miso, parsnip puree, salsify, poultry jus with mustard

DUCK MAGRET 52

Morello cherry sauce, celeryroot puree, celeriac filet, endives, roasted shallot

PORK OSSO BUCCO 46

Tagliatelle, squash puree, pumpkin, sage, chestnut crumble, pecorino

BEEF SIRLOIN 95

Choron sauce, confit potatoes, marinated cipollini

FILET MIGNON 68

Barolo sauce, mashed potatoes, seasonal vegetables

SIDES

LOBSTER TAIL 29

SEARED SCALLOPS 18

FOIE GRAS SCALLOP 21

SAUTÉED MUSHROOMS 12

SAUTÉED VEGETABLE 12

MASHED POTATOES 10

We work with local producers who practice sustainable fishing, hormone-free farming and organic farming. Product availability may vary depending on the seasons and arrivals.

Fairmont le Château Montebello does not use any artificial colours or flavours. Do not hesitate to share your dietary needs and restrictions with us.

Taxes and services not included. Table of 8 or more, 15% applicable.

