






AVANT-PREMIÈRE



PAIN MAISON AUX POMMES DE TERRE  **6**
Graines de tournesol et miel de Kenauk, beurre
barraté noisette à la noisette



SOUPE À L'OIGNON  **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   **22**
Endives, raddichio, pommes de terre confites,
haricots, vinaigrette au miel et à la truffe noire

SUCRINE   **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

PIEUVRE ET CALAMARS **24**
Haricots blancs, tomates séchées, persil,
citron, paprika

TERRINE DE FOIE GRAS **28**
Poire pochée au vin rouge, chutney de
poire, pain d'épice

TARTARE DE BOEUF  **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 TERRINE	28
Caesar sauce, parmesan, anchovies, pancetta, croutons		Poached pear in red wine, pear chutney, gingerbread	
TUNA TATAKI 	26	BEEF TARTARE 	22
Dashi vinaigrette, pearl onions, roasted grapes, sapphire and sesame pesto, taro chips		Gribiche sauce, marinated and fried Jerusalem artichokes, hazelnuts	
SCALLOPS	32	AS A MAIN - WITH FRIES	51
Turnip puree, apples, marinated daikon, hazelnut oil with verjuice			

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.





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

Vol au vent aux champignons, carottes, oignons, petit pois, sauce crémeuse aux herbes

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

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.





AUX CHANTIGNOLES

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

Mushroom vol-au-vent, carrots, onions, green peas, creamy herb sauce

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

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.

