



CHATEAU HOTEL
MONT ROYAL
CHANTILLY

Menu Bel Canto 09 février 2018
Bel Canto menu February 09th 2018



T I A R A
HOTELS & RESORTS



Noix de Saint-Jacques normandes au beurre de Guérande,
velouté Dubarry truffé, émulsion de salade de la mer
*Normandy scallops with Guérande butter,
Coliflower soup flavoured with truffle, sea salad emulsion*

Ou / or

Foie gras de canard mi-cuit au Banyuls,
compotée de mangue au poivre de Timut,
cristalline d'orange, pain d'épices
*Semi-cooked duck foie gras with Banyuls, mango plum and Timut pepper compote,
candied orange and gingerbread*



Longe de veau fondante, jus court au curcuma,
mijoté de cocos des Landes au lard fermier
*Tender veal loin, turmeric juice,
Landes beans mijoté with farmer bacon*

Ou / or

Dorade grise croustillante au jus de coquillages,
jeunes pousses de tétragone au parmesan, châtaignes grillées
Crisp sea bass with shellfish butter, tender shoots spinach with parmesan, grilled chestnuts



Variation sur un air d'Opéra, frécinette rôtie au four
Opera cake, oven-roasted banana

Ou / or

Baba au rhum ambré,
cœur de mangue rôti, Chantilly Vatel
Amber rum baba, roast mango heart, Chantilly Vatel