



CHATEAU HOTEL
MONT ROYAL
CHANTILLY

Bel Canto

Menu Bel Canto 12 Octobre 2018
Bel Canto menu 12th of October, 2018

Accords mets-vins

Accord Exclusif (sélection de 3 vins Prestige) 45€



T I A R A
HOTELS & RESORTS

Foie gras de canard mi-cuit, miroir de Monbazillac,
marmelade aux griottes et raisins, cristalline croustillant, pain doré
Mi-cuit duck foie gras, Monbazillac glaze
cherries and grape marmalade, crispy crystalline, toasted bread

Ou / or

Cœur de thon rouge juste saisi, caramélisé au sésame et graines de chia,
marinade aux condiments Thaï, pousses aromatiques
Lightly grilled bluefin tuna, caramelised with sesame and chia seeds,
Thai condiments marinade, aromatic baby leaves



Filet de bœuf de Bavière façon Rossini, jus court aux truffes
cromesquis d'Agria , mousseline de panais, crémeux des sous-bois
Filet of Bavière beef, Rossini style, truffles sauce
fried Agria potato balls, parsnips mousseline, creamy mushrooms sauce

Ou / or

Ballotin de lotte petit bateau rôti, jus à l'ail,
espuma de potimarron, blettes fondantes
Petit bateau monkfish, garlic juice, squash foam, tender chards



Baba au rhum « arrangé », parfumé à la passion,
Chantilly Vatel, minestrone de fruits exotiques au yuzu
"Rhum arrangé" baba with passion fruit, Vatel Chantilly,
minestrone of exotic fruits and yuzu

Ou / or

Sphère chocolat Grand Cru « comme une Belle Hélène »,
poires pochées tonka, streudel cacao, sorbet Williams
Sphere of Grand Cru chocolate "like a Belle Hélène", poached tonka pears,
cocoa streudel, Williams pears sorbet