

SANA HOTELS

“feels like home”

SANTA'S WORDS



Cher Père Noël,
Bienvenue à l'Auberge
du Jeu de Paume.

SANAHOTELS.COM

24 décembre | MENU | 24th december

CANAPÉS AU LOUNGE BAR

Croque comté truffe, Tartelette wuguy caviar, Saumon gravelax gel champagne

MISE EN BOUCHE

Brouillade œuf bio au brochet fumé,
salade de salicorne

Tartelette foie gras, litchi et macadamia*
ou

Crème de Saint Jaques, condiment
topinambour poutargue

Lotte à l'écrevisse sauce Nantua, feuille
à feuille butternuts et amandine Potatoes
ou

Selle agneau piqué au marron,
clémentine rôtis et jus amer

Buche de l'Auberge, praline, maïs

Mignardise

CANAPÉS AT THE LOUNGE BAR

Truffle Comté Croque, Wuguy Caviar Tartlet,
Gravlax Salmon with Champagne Gel

MISE EN BOUCHE

Scrambled Organic Eggs with Smoked Pike,
Sapphire Salad

Foie Gras, Lychee, and Macadamia Tartlet
or

Scallop Cream, Jerusalem Artichoke
Condiment, and Bottarga

Monkfish with Crayfish and Nantua Sauce,
Layered Butternut Squash and Amandine
Potatoes
or

Saddle of Lamb Studded with Chestnuts,
Roasted Clementine, and Bitter Jus

Auberge Yule Log, Praline, and Corn

Mignardise



AUBERGE
DU JEU DE PAUME

Chantilly

SANA HOTELS

“feels like home”

SANTA'S WORDS



Cher Père Noël,
Bienvenue à l'Auberge
du Jeu de Paume.

SANAHOTELS.COM

25 décembre | MENU | 25th december

CANAPÉS AU LOUNGE BAR

Maki céleri truffe, Foie gras croustillant
noisette, Tartelette truite et caviar

MISE EN BOUCHE

Tartelette homard, Cajun et cognac



Vol-au-vent foie gras et ris de veau,
salade de pousse et vinaigrette grenade
ou
Choux fleur en brioche a la truffe, sauce vin
jaune



Darne de bar, crème de caviar,
poireau truffé au coquillage
ou
Volaille contisé a la truffe, panais rôtis,
jus corsé



Buche de l'Auberge orange sanguine
et chocolat grand cru



Mignardise

CANAPÉS AT THE LOUNGE BAR

Celery and Truffle Maki, Crispy Hazelnut
Foie Gras, Trout and Caviar Tartlet

MISE EN BOUCHE

Lobster Tartlet with Cajun and Cognac



Patty Shell with Foie Gras and Calf
Sweetbread, Sprout Salad with
Pomegranate Vinaigrette
or
Cauliflower in Brioche with Truffle,
Yellow Wine Sauce



Seabass Steak with Caviar Cream,
Truffled Leek with Shellfish
or
Truffle-Infused Poultry, Roasted Parsnips,
and Rich Jus



Auberge Yule Log with Blood Orange
and Grand Cru Chocolate



Mignardise



AUBERGE
DU JEU DE PAUME

Chantilly

Le brunch de Noël au Château de Montvillargenne

Pour un moment convivial entouré des êtres
les plus chers !

Au château, la matinée de Noël se célèbre autour d'un brunch festif.

Pour cette occasion, les chefs et leurs brigades vous proposent une sélection de mets délicieux, allant des viennoiseries dorées aux plats réconfortants.

Ce brunch est le moment idéal pour partager des rires et des souvenirs au cœur d'une magie intemporelle.



LE BRUNCH DE NOËL

A PARTIR DE 12H30

Partagez des souvenirs chaleureux autour d'un brunch convivial et gourmand !

95€ PAR PERSONNE

Informations & réservations : restaurant@chmvt.com ou 03 44 62 37 37



LE GRAND PAVILLON
CHANTILLY

Menu du Réveillon de Noël

CHRISTMAS EVE MENU

24 DÉCEMBRE 2024 24th DECEMBER

AMUSE-BOUCHE APPETIZER

Tartelette de foie gras rafraîchie au kumquat
Foie gras tartlet with kumquat

ENTRÉE STARTER

Cannelloni de tourteaux aux navets daïkon parfumés
au curry des Indes - Granny Smith en texture - Crème yuzu
*Crab cannelloni with daikon turnips flavoured with Indian curry
Granny Smith texture - Yuzu cream*

OU OR

Risotto de céleri rave rafraîchi à la livèche - Truffe diamant noir et son émulsion
Celeriac risotto with lovage - Black diamond truffle and emulsion

PLAT MAIN COURSE

Saint-Jacques rôties - Déclinaison de courge butternut - Châtaignes
Noisettes caramélisées - Émulsion macis
Roasted scallops - Butternut squash - Chestnuts - Caramelised hazelnuts - Mace emulsion

OU OR

Volaille farcie au tartuffon en deux cuissons - Mille-feuille de
pommes de terre aux champignons des bois - Jus infusé au vin jaune
*Two-cooked chicken stuffed with white truffle cream - Mille-feuille of potatoes
with wild mushrooms - Yellow wine infused juice*

DESSERT DESSERT

Bûche chocolat ombré Hukambi (chocolat lait 53%) et textures de noisettes
Hukambi chocolate Christmas log (53% milk chocolate) with hazelnuts textures

OU OR

Clémentine aux épices de Noël et sarrasin
Clementine with Christmas spices and buckwheat

75€ /pers.

Le menu est susceptible d'être ajusté en fonction des arrivages de produits de saison.
The menu is subject to change depending on seasonal produce arrivals.

Menu Du Déjeuner

De Noël à 68,00 €

Mercredi 25 Décembre 2024

La Patience



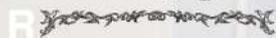
Feuilleté de Foie Gras de Canard

Gelée de Figue



Effeuillé de Lotte au Curcuma

Fenouil aux Agrumes



L'Entracte



Suprême de Chapon farci Griottines



Trilogie de Fromages

Salade de Mesclun



Entremet Myrtille,

Nougat glacé aux Marrons



Mignardises

Menu Du Mercredi

1^{er} Janvier 2025 à Déjeuner

68,00 €

La Patience

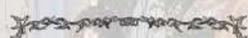


Feuilleté Cresson

Saumon et Esturgeon fumé



Ballottine de Colvert en Chaud-froid



L'Entracte



Escalopine de Foie Gras

Tournedos de Canard

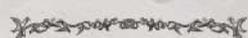


Brie aux Brisures de truffes et noix

Salade de Mesclun



Dessert de l'an neuf



Mignardises

LA RENARDIÈRE
GOUVIEUX

Menu

De la Saint Sylvestre à 115,00 €

Dîner aux chandelles

du 31 Décembre

Valse de Mises en Bouche



Médailillon de Homard Bleu

Caviar d'Aquitaine,

Huile de Noisette



Quenelles de Langoustines,

Bisque Périgourdine



L'Entracte



Dos de Chevreuil

Grand Veneur



Plateau de Fromages Affinés

Salade de Mesclun à l'Huile de Noix



Craquant Mandarine Coco



Mignardises

Un acompte de 50% vous sera demandé pour votre réservation

Le Restaurant sera fermé
le Mardi 24 Décembre
pour le Dîner

Un Noël enchanté au Château de Montvillargenne

Nos offres pour un réveillon de Noël
inoubliable



LE DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL

Surprenez vos papilles avec nos différentes options de Menu* :

- Dîner festif en plats : 169€ par personne (boissons incluses)
- Option Dîner "tout champagne" : supplément de 45€ par personne sur le menu festif
- Menu sans alcool : 135€ par personne
- Menu enfant : 70€ par enfant jusque 12 ans

*Option végétarienne proposée sur demande dès la réservation

Réservez dès maintenant votre Réveillon de Noël

Ne manquez pas l'occasion de vivre un réveillon magique au Château de Montvillargenne ! Réservez votre place pour une soirée empreinte de raffinement et de convivialité dans ce lieu chargé d'histoire.

Nos équipes sont à votre disposition pour vous accompagner dans cette expérience et faire de votre Noël un moment inoubliable au 03 44 62 37 37.



Festoyons, profitons !!!
Passons ces Fêtes avec
Plaisir et Gourmandises
Vivons !!!

Les Fêtes de fin d'Année 2024

Nous vous accueillons avec plaisir
les mardi 24 et 31 le soir
et les mercredi 25 et 1^{er} le midi.
(nous serons fermés le soir des mercredi 25 et 1^{er})

A emporter c'est possible, nous consulter.

Le 24 au soir, le Père Noël fera un crochet chez nous !!!
Chaque table aura son cadeau !!!

Comme l'année dernière, pas de menu imposé, c'est la liberté...

Il y aura la Carte habituelle et quelques suggestions.

Pour les suggestions, on y réfléchit mais il y aura sûrement
notre fameux Tournedos Rossini...

...

Thomas, Vincent, Inès, Olivier, Brian, Moussa, Marceline, Yoan et
Yohan (c'est pas le même, il a un H), Johan, Sohane, Emilie et Michaël
vous souhaitons de Belles Fêtes de fin d'année !!!

Pour réserver :
téléphone 03 44 57 03 19 - mail aubergelevertugadin@gmail.com