

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

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.



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.



INTERCONTINENTAL®
CHANTILLY
CHATEAU MONT ROYAL



Festive Season

2024 - 2025



INTERCONTINENTAL.
CHANTILLY
CHATEAU MONT ROYAL

L'équipe de l'InterContinental Chantilly Château Mont Royal
est heureuse de dévoiler son programme
des fêtes de fin d'année !

Laissez-vous tenter par nos repas d'exception, spécialement
conçus pour sublimer vos fêtes dans un cadre enchanteur.

Pour toute demande, n'hésitez pas à nous contacter.

*The InterContinental Chantilly Château Mont Royal team
is delighted to unveil its festive season program!*

*Indulge in our exceptional festive meals, carefully crafted
to make your celebrations unforgettable in a stunning setting.*

For any inquiries, please do not hesitate to contact us.

Informations & Reservations

+33 (0)3 44 54 50 33
parcl.reservations@ihg.com



Festive Meals

DÎNER DE NOËL
CHRISTMAS EVE DINNER

24 décembre 2024 / *December 24th, 2024*

Coupe de champagne
Glass of champagne

Mise en bouche / Appetizer

Consommé végétal à la truffe noire en cocotte lutté
Black truffle vegetable consommé topped with puff pastry

Entrée / Starter

Raviole de langoustines en impression d'herbes,
bouillon mousseux de carcasses infusé à la mélisse
Langoustine ravioli, carcass infused broth with lemon balm

Plat / Main Course

Suprême de volaille de Bresse demi-deuil contisé à la truffe noire,
légumes façon pot-au-feu
*Bresse chicken breast demi-deuil with black truffle,
pot-au-feu vegetables*

Fromage / Cheese

Brillât-Savarin truffé
Truffled Brillat-Savarin

Dessert / Dessert

Bûche de Noël chocolat, coco et fruit de la passion
Christmas Bûche chocolate, coconut, and passion fruit



INTERCONTINENTAL.
CHANTILLY
CHATEAU MONT ROYAL

220 €

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

NEW YEAR'S EVE MENU

31 décembre 2024 / December 31st, 2024

Coupe de champagne
Glass of champagne

Mise en bouche / Appetizer

Mi-cuit de foie gras d'oie, sablé au pain d'épices
Goose foie gras spiced bread sable

Entrée / Starter

Tartare de langoustine, gelée de concombre et caviar Oscietre
Langoustine tartare, cucumber jelly, and Ossetra caviar

Premier Plat / First Course

Noix de Saint-Jacques façon dieppoise, contisées à la truffe
noire, espuma de panais et sauce au Champagne
*Dieppoise-style scallops with black truffle, parsnip espuma,
and Champagne sauce*

Second Plat / Main Course

Pithiviers de pigeonneau des Dombes, sauce Roannaise
Pithiviers of squab from the Dombes region, Roannaise sauce

Fromage / Cheese

Brillat-Savarin truffé, pâte de coing
Truffled Brillat-Savarin, quince paste

Dessert / Dessert

Omelette Norvégienne
Baked Alaska



INTERCONTINENTAL.
CHANTILLY
CHATEAU MONT ROYAL

340 €

BRUNCHS DES FÊTES HOLIDAY BRUNCHES

25 décembre 2024 / December 25th, 2024
& 1 janvier 2025 / January 1st, 2025

Pour les fêtes, le brunch de l'InterContinental Chantilly Château Mont Royal s'habille de saveurs festives, offrant une ambiance chaleureuse et conviviale. La magie des mets raffinés, sublimée par les fines bulles d'une coupe de Champagne, transformera ce moment au restaurant Opéra en un délicieux instant de partage.

For the festive season, the brunch at InterContinental Chantilly Château Mont Royal is filled with festive delights to celebrate the year-end holidays in a warm and welcoming atmosphere. Enchanting holiday dishes paired with the fine bubbles of Champagne create a delicious moment to share at the Opéra Restaurant.



INTERCONTINENTAL.
CHANTILLY
CHATEAU MONT ROYAL

145 €



INTERCONTINENTAL®

CHANTILLY
CHATEAU MONT ROYAL

INFORMATIONS & RESERVATIONS

*Allée des Marronniers, Route de Plailly
60520 La Chapelle en Serval
+33 (0)3 44 54 50 33
parcl.reservations@ihg.com*

Menu Du Déjeuner

De Noël à 68,00 €

Mercredi 25 Décembre 2024

La Patience



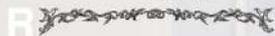
Feuilleté de Foie Gras de Canard

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



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