



AUBERGE
DU JEU DE PAUME

Chantilly

Le Jardin d'Hiver

Réveillon de Noël

Christmas Eve Dinner

Amuse-Bouche



Tourte au foie gras et fruit noir, salade chicoré et vinaigrette poivre de cassis

Foie gras and black fruit pie, chicory salad and blackcurrant pepper vinaigrette

Ou / Or

Stracciatella à la truffe, comme un cannelloni

Stracciatella with truffle, like cannelloni



Lotte, panais au safran, crémeux Champagne

Monkfish, saffron parsnip, Champagne cream

Ou / Or

Volaille de 100 jours, tagliatelle Albufera

100 day old cockerel, tagliatelle Albufera



Buche de Noël, pomme et popcorn

Yule log, apple and popcorn

130 € par personne, hors boissons

130 € per person excluding beverages



**RELAIS &
CHATEAUX**



AUBERGE
DU JEU DE PAUME

Chantilly

Le Jardin d'Hiver

Déjeuner de Noël

Christmas Day Lunch

Amuse-Bouche



Escalope de foie gras poêlé au verjus, brioche perdue au miso

Foie gras sauteed in verjus, French toast with miso

Ou / Or

Tartare de Saint-Jacques et betterave fumée, caviar de hareng

Scallop and smoked beetroot tartare, herring caviar



Sole de petit bateau, salicorne au Champagne, agria confite

Line-caught sole, sea beans with Champagne, confit agria potato

Ou / Or

Dos de chevreuil, parfum de genièvre et truffe, cerfeuil tubéreux au citron noir

Venison backstrap, juniper and truffle, chervil with black lemon



Bûche de Noël à la poire

Pear yule log

130 € par personne, hors boissons

130 € per person excluding beverages



**RELAIS &
CHATEAUX**



AUBERGE
DU JEU DE PAUME

Chantilly

Le Jardin d'Hiver

Réveillon de la Saint-Sylvestre

New Year's Eve Dinner

Foie gras, au poivre de Sancho, condiment clémentine brûlée

Foie gras, with Sancho pepper, burnt clementine condiment



Saint-Jacques poudrées à la truffe noire, transparence de sous-bois

Scallops with black truffle, fine mushroom jelly



Saint-Pierre, mini chou et gingembre, crème de Champagne millésimé

Saint-Pierre, baby cabbage and ginger, vintage Champagne cream



Mignon de veau fumé, topinambour gratiné à la truffe, jus perlé

Smoked veal filet mignon, Jerusalem artichoke gratinated with truffle, jus



Pavlova cranberry et citron vert

Cranberry and lime pavlova

265 € par personne, boissons incluses

265 € per person including beverages



RELAIS &
CHATEAUX



AUBERGE
DU JEU DE PAUME
Chantilly

La Table du Connétable



MICHELIN

Réveillon de la Saint-Sylvestre

Le Caviar français
Marron grillé



Le Homard Breton

En carpaccio à la verveine, vinaigrette Thermidor, melba de corail



La Saint-Jacques de Dieppe

Chou rouge au vinaigre millésimé Martin-Pouret, grenade fraîche



La Sole

Nantua, écrevisse à la truffe noire, poireau brûlé à l'ail doux



Le Bœuf Wagyu

Rutabaga confit et litchi, consommé corsé



La Cazette

Nougatine-Melanosporum, gianduja

345 € par personne hors boissons



RELAIS &
CHATEAUX



CHATEAU HOTEL
MONT ROYAL
CHÂNTILLY



Célébrez les fêtes

AU CHÂTEAU HÔTEL MONT ROYAL

Noël au coin du feu

À PARTIR DE 980 € TTC

pour deux personnes en chambre supérieure

*Dîner du réveillon de Noël servi
en trois plats **au restaurant & bar**
Le Stradivarius,
incluant une coupe de champagne
et un accord mets et vins*



*Accueil gourmand & nuit
en chambre supérieure
Petit-déjeuner buffet
servi au restaurant L'Opéra*



Réservation au 03 44 54 50 33 – reservations.montroyal@tiara-hotels.com

Noël au coin du feu

À PARTIR DE 980 € TTC

pour deux personnes en chambre supérieure

Menu

Amuse bouche



Foie gras de canard mi-cuit au Montbazillac
confiture de mandarines, pulpe de potimarron acidulée, tuile d'agrumes



Suprême de poulet fermier « Label Rouge » du Maine, en deux cuissons
crémeux d'une Albuféra, bouchon de charlotte confite
mousseline de légumes d'antan aux senteurs de truffe



Bûche chocolatée grand cru,
confiture d'orange sanguine aux épices de Noël



Café ou infusion et mignardises

Noël gastronomique

À PARTIR DE 1 130 € TTC

pour deux personnes en chambre supérieure

*Dîner du réveillon de Noël servi
en cinq plats **au restaurant L'Opéra**,
incluant une coupe de champagne
et un accord mets et vins*

*Accueil gourmand & nuit
en chambre supérieure
Petit-déjeuner buffet
servi au restaurant L'Opéra*



POUR PROLONGER LA
MAGIE DE NOËL...
**Brunch
de Noël**
le 25 décembre
au restaurant l'Opéra
135 €/pers

Noël gastronomique

À PARTIR DE 1 130 € TTC

pour deux personnes en chambre supérieure

Menu

Amuse bouche



Foie gras de canard mi-cuit au Montbazillac

confiture de mandarines, pulpe de potimarron acidulée, tuile d'agrumes



Blanc de turbot de nos côtes, juste saisi

velouté Dubarry au parfum de châtaigne



Suprême de poulet fermier « Label Rouge » du Maine en deux cuissons

crémeux d'une Albuféra, bouchon de charlotte confite
mousseline de légumes d'antan aux senteurs de truffes



Brie de Meaux aux pépites de truffe

confiture de rhubarbe, mesclun Niçois



Bûche chocolatée grand cru,

confiture d'orange sanguine aux épices de Noël



Café ou infusion et mignardises

CASINO Royal

FÊTEZ L'ARRIVÉE DE LA NOUVELLE ANNÉE

20h :

*Début de la soirée
au restaurant L'Opéra
champagne servi à table
Dîner en cinq services
(boissons comprises)*

Après le dîner :

*Soirée CASINO Royal dans
les salons du Mont Royal,
douze coups de minuit*

00h00 :

*Soirée dansante avec DJ,
bar à champagne et bar à
cocktail (en supplément)*

À PARTIR DE 1 750 € TTC

pour deux personnes en chambre supérieure

Dîner en cinq services incluant une coupe de champagne et un accord mets et vins

Nuit dans la chambre de la catégorie réservée, surprise en chambre

Soirée CASINO Royal dans les salons du Mont Royal, soirée dansante avec DJ

Petit-déjeuner buffet servi au restaurant L'Opéra

Menu Dîner de la Saint-Sylvestre

Amuse bouche



Médaillon de foie gras mi-cuit au Coteaux-du-Layon
poire fondante aux senteurs de cannelle, tremblante de shiso, pain doré aux fruits secs



Saint-Jacques de plongée cuite en coquille
risotto de riz vénéré au thé matcha, lacté au corail d'oursin, dentelle à l'encre de seiche



Demi-homard bleu rôti au sautoir, beurre mousseux, Matignon de potiron
fricassée de crosnes au piment d'Espelette, cappuccino lait de coco au jus d'une carapace



Filet mignon de veau basse température, croûte en habit de fruits secs, sauce périgourdine
bonbons de choux aux pépites de truffes, mousseline de céleri aux pistils de safran



Sablé chocolat fleur de sel, crémeux mangue et passion, crémeux chocolat
confit de mangue, sorbet mangue, mangue fraîche, chips de coco



Café ou infusion et mignardises

Brunch du 1^{er} de l'an 2023

135 € TTC

par personne

Prolongez la fête

avec le brunch du 1^{er} Janvier

*Pour bien commencer la nouvelle année,
retrouvez-vous en famille ou entre amis autour du célèbre brunch
servi dans notre restaurant L'Opéra,
alliant ainsi beauté du château et délices du palais*



Buffet à volonté, coupe de champagne, jus, eaux et cafés inclus

Menu Enfant pour les fêtes de fin d'année

50 € TTC

jusqu'à 12 ans

Saumon fumé par nos soins
crème aux herbes



Suprême de poulet fermier « Label Rouge » du Maine en deux cuissons
et ses pommes Duchesses



Bûche au chocolat ou sorbets



CHATEAU HOTEL
MONT ROYAL
CHANTILLY

Route de Plailly, 60520 La Chapelle en Serval - France

Réservation au +33(0)3 44 54 50 33

reservations.montroyal@tiara-hotels.com

www.tiara-hotels.com



TIARA
HOTELS & RESORTS

MENU A 75,00 €

Prix net – Boissons non comprises

*12 Escargots de Bourgogne au beurre persillé
Foie gras de canard mi-cuit et son verre de Bordeaux blanc moelleux
Assiette de saumon fumé « Maison » et ses toasts
Assiette de fruits de mer
12 huîtres Fines de Claire N°3*

*Filet de bœuf poêlé, saveur Béarnaise
Filet de sandre à la crème de citron
Magret de canard rôti, sauce miel et cassis
Côte de veau rôtie, crème de girolles
Trilogie de lotte, sandre et sole, sauce crustacés*

*Salade de fromage de chèvre chaud sur toast
ou Assiette aux 3 fromages ou fromage blanc battu, coulis de fruits rouges*

*Assiette gourmande
Profiteroles « Maison »
Tarte fine chaude aux pommes et sa glace vanille
Crème brûlée à la crème de marrons
Salade de fruits frais et son sorbet
Sorbet arrosé (citron vert/vodka ou mandarine/liqueur de mandarine)*

P.S. Nos viandes bovines proviennent de l'Union Européenne

Pour toutes personnes ayant des allergies à certains produits, veuillez nous prévenir à la prise de commande

bonne année!



MERCURE

HOTELS

Chantilly

Réveillon du Nouvel An au Mercure Chantilly

*Formule n°1 : Soirée de Gala Dansante
sur le thème des Années Folles animé
par Moïse et son équipe*



Une coupe de champagne à l'apéritif et au dessert par personne
Deux verres de vin par personne
Eaux et café à discrétion

155€ par personne

MENU

Crèmeux de panais, émulsion de cèpes à l'estragon

Pressé de canard confit et Foie gras, oignons caramélisés au beurre salé avec son tartare poire et noix.

Fraicheur de pomme verte au Gin Picard

Pavé de Bar, émulsion de crustacés accompagné de salsifis rôtis au miel à la truffe noire et de son écrasé de potimarrons

Brie aux truffes affinage René Tourrette, mesclun d'automne et son confit de Figes

Pavlova au chocolat blanc, clémentine et litchi

Tarif enfant :

+12 ans = 155€

-12 ans = 90€ menu adapté

Pour la formule N°1 : Les convives seront sur de grandes tables rondes de 8 à 10 personnes

Seulement sur réservation, nombre de place limité, prépaiement à la réservation

(non remboursable)



MERCURE

HOTELS

Chantilly

Formule n°2 : Dîner à l'Épicerie avec le groupe Sweeties Smarties

MENU

65€ par personne Hors Boissons

Entrées :

Pressé de canard confit et Foie gras, oignons caramélisés au beurre salé avec son tartare poire et noix.

OU

Carpaccio de Saint-Jacques aux Agrumes, émulsion coraillée

Plats :

Pavé de Bar, émulsion de crustacés accompagné de salsifis rôtis au miel à la truffe noire et de son écrasé de potimarrons

OU

Pavé de Cerf en Croûte de Pistache, accompagné de coing rôtis, d'écrasé de Potimarron et de son Jus Grand Veneur

Fromage et Dessert :

Brie aux truffes, affinage René Tourette, mesclun d'automne et son confit de Figues

Pavlova au chocolat blanc, clémentine et litchi

Tarif enfant : 65€ menu adapté, boissons incluses

Pour la formule N°1 : Les convives seront sur de grandes tables rondes de 8 à 10 personnes

Seulement sur réservation, nombre de place limité, prépaiement à la réservation

(non remboursable)