



INTERCONTINENTAL.

CHANTILLY  
CHATEAU MONT ROYAL





# Saint Valentin

14 & 15 FÉVRIER



## MISE EN BOUCHE



## ENTRÉE

Velouté de topinambour,  
éclats de truffe et Chantilly au parmesan  
*Sunchoke velouté, truffle shavings,  
parmesan Chantilly*



## PLAT

Filet de canette farcie aux chanterelles, sauce  
cacao amère et déclinaison de patates douces  
*Duck fillet stuffed with Chanterelle Mushroom,  
bitter cocoa sauce, sweet potato*



## DESSERT

Rêve de Champagne, biscuit croustillant  
*Rêve de Champagne, crunchy biscuit*



130 euros





## AJOUTEZ UNE TOUCHE DE MAGIE ADD A TOUCH OF MAGIC

Bulles & Roses : 1/2 bouteille de Champagne et sa rose à 64 euros

Pétales de rose : 30 euros - Bouquet de 7 roses : 55 euros

Massage sur mesure (30 min / 60 min) : 80 euros / 150 euros

Brunch du dimanche 16 février : 115 euros / personne



*Bulles & Roses : 1/2 bottle of Champagne and a rose at 64 euros*

*Rose Petal : 30 euros - Bunch of 7 roses : 55 euros*

*Massage (30 min / 60 min): 80 euros / 150 euros*

*Sunday Brunch 16 February: 115 euros / person*

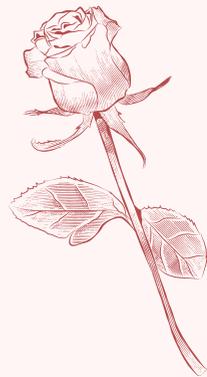


*Il est toujours temps d'offrir nos coffrets cadeaux !*

*Idéal pour une idée de dernière minute.*

*There's still time to gift our vouchers!*

*Perfect for last-minute idea.*



INTERCONTINENTAL  
CHANTILLY  
CHATEAU MONT ROYAL



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](mailto:parcl.reservations@ihg.com)*

Menu  
*Saint Valentin*  
87€ par personne

Coupe champagne  
*Glass of Champagne*

Amuse-bouche  
*Appetizer*

Capuccino de butternut  
*Butternut Cappuccino*

Entrées  
*Starters*

Marbré de foie gras de canard et chutney de poires  
*Duck foie gras terrine with pear chutney*

Ou

Gravlax de cabillaud à la betterave rouge, crème de raifort  
*Cod Gravlax with beetroot, horseradish cream*

Plats  
*Main courses*

Filet de boeuf, sauce civet, mousseline à la brisure de truffe  
*Beef tenderloin, civet sauce, mashed potatoes with truffle*

Ou

Saint-Jacques snackées, fondue d'endives, beurre blanc au champagne  
*Snacked scallops, chicory fondue and champagne white butter sauce*

Dessert en duo  
*Dessert for 2*

Entremet chocolat blanc et agrumes,  
Nougat amandes et gingembre  
*White chocolate and citrus dessert, almonds and ginger nougat*

# Soirées Saint-Valentin

*14 et 15 Février 2025*

## Apéritif

Kir Royal à la fleur d'hibiscus 16 €

## Entrées

Foie gras de canard maison mi-cuit mariné  
au champagne, pochon grillé 24 €

*Homemade semi-cooked foie gras, marinated in champagne,  
toast bread*

Ou

Filet de saumon mariné façon gravlax,  
vinaigrette aux herbes fraîches 17 €

*Gravlax-marinated salmon fillet, fresh herb vinaigrette*

## Plats

Risotto au citron vert  
et ses queues de gambas poêlées 33 €

*Lime risotto with sautéed prawn tails*

Ou

Filet de bœuf sauce au foie gras,  
pommes de terre grenailles 36 €

*Beef tenderloin, foie gras sauce, grenaille potatoes*

## Desserts

Moelleux chocolat noir, cerises bigarreaux,  
coulis de fruits rouges 15 €

*Dark chocolate cake, bigarreau cherries, red berry coulis*

Ou

Nougat glacé aux fruits confits,  
accompagné de sa crème anglaise 15 €

*Iced nougat with candied fruits served with custard sauce*





Offrez une soirée inoubliable pour la Saint-Valentin avec le Menu  
« A l'Épicerie Restaurant Experience »,  
spécialement conçus pour célébrer l'amour avec élégance et gourmandise.

**Menu Saint-Valentin : 43,50 € par pers. hors boissons**

**Entrée :** Foie gras poché, Marinade shoyu, salade d'herbes folles

**Plat :** Filet de bar, pesto de noix, Viennois de topinambour

**Dessert :** Clémentine laquée au balsamique blanc, sorbet mandarine,  
Crumble d'épices

Chantilly : [hb4c3@accor.com](mailto:hb4c3@accor.com) | +33 3 44 58 47 77 |

En ligne : [Réserver ici](#)

Conditions de l'offre :

Réservation obligatoire selon disponibilités.

Menu servi le 14 février 2025 et le 15 février au soir.

Réservez dès maintenant !

Si vous souhaitez un forfait avec hébergement, consultez nos  
offres tout compris : [Atypio Hotel Experience](#).



LE GRAND PAVILLON  
CHANTILLY

# Menu Saint-Valentin

VALENTINE'S DAY MENU



**Menu dîner servi les 14 et 15 février 2025**  
**Soirées animées par un musicien**

Dinner menu served on February 14 and 15, 2025  
Evenings with live music

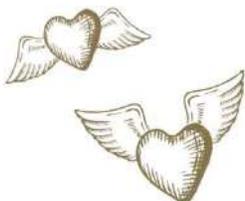
Cannelloni de chair de homard rafraîchie au navet long  
Crème yuzu, œufs harenka, pamplemousse, livèche  
Cannelloni of fresh lobster meat with long turnip  
Yuzu cream, harenka eggs, grapefruit, lovage

Tartelette au foie gras, champignons de nos carrières, truffe aestivum  
Foie gras tartlet, mushrooms from our quarries, truffle aestivum

Noix de Saint-Jacques snackées, kohlrabi, pomme verte, émulsion d'agrumes  
Snacked scallops, kohlrabi, green apple, citrus emulsion

Pavé de veau rôti au sautoir et son jus au vin d'Arbois  
Polenta au tartuffon, premières asperges, morilles  
Sauté-roasted veal steak with Arbois wine jus  
Polenta with tartuffon, asparagus and morel mushrooms

Sphère chocolat blanc au confit de framboise  
Crème vanille et rose, sorbet pamplemousse  
White chocolate sphere with raspberry confit  
vanilla and rose cream, grapefruit sorbet



**95€**

par personne, hors boissons  
per person, excluding drinks



CHANTILLY

LA PREGO

RESTAURANT ITALIEN

# Valentine's MENU

Diner

Mercredi 14 février 2024

## MIO TESORO

*Cocktail St Germain, Prosecco, cerise  
Focaccia à partager*

## MIO AMORE

*Gambas, ravioles, crème d'estragon  
Ou  
Volaille, ravioles, crème de spianata*

## MIO CUORE

*Neufchâtel, roquette et noix*

## MIO DOLCEZZA

*Profiterole Fraise, chocolat blanc et pralines*

*1 San Pellegrino 50 cl ou 1 Vittel 50 cl inclus dans le menu  
Autres boissons à la carte en supplément*

69,90€/Personne TTC

*Menu unique*

*Sur réservation par téléphone au 03 44 53 25 11*

# Restaurant La Renardière

*La Saint Valentin*

*Menu unique à 76,00 €*

*La Patience*

*Feuilleté de Foie Gras de Canard, Gelée de Fruits rouges*

*Quenelles de Saint-Jacques,*

*Bisque de Langoustine Périgourdine*

*L'Entracte*

*Médailon de Volaille de Licques farci,*

*Sauce aux Morilles*

*Sélection de trois fromages affinés,*

*Salade de Mesclun*

*Dessert de Cupidon*

*Mignardises*

***Déjeuner et Dîner du 14 au 16 Février 2025***

***Uniquement***

***Sur réservation au 03.44.69.21.07***

# MENU

## SAINT-VALENTIN



*Mise en bouche*

---

*Carpaccio de saumon et cabillaud et sa sauce vierge*

*Ou*

*Foie gras et sa gelée de mangue, pain brioché*

---

*Filet de bar en papillote aux petits légumes*

*Crème de lentilles corail*

*Ou*

*Grenadin de veau sauce forestière*

*Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et olives noires*

---

*Cœur de Neufchâtel et sa salade*

---

*Charlotte à la rose et framboise*

---

*Douceur des amoureux*



MENU À 69€ PAR PERSONNE, HORS BOISSON  
ACOMPTE DE 50% NON REMBOURSABLE

# LA SAINT-VALENTIN AU CHÂTEAU

VENDREDI 14 FÉVRIER

SAMEDI 15 FÉVRIER

À PARTIR DE 19H00

DÎNER À LA BOUGIE DANS LES  
SALONS HISTORIQUES DU CHÂTEAU

DÎNER 4 TEMPS | COCKTAIL & BOISSONS  
ANIMATION MUSICALE\*

125€ PAR ADULTE

SUR RÉSERVATION AU 03 44 62 37 37  
OU RESTAURANTMANAGER@CHMVT.COM



\*ANIMATION MUSICALE LE 14/02 UNIQUEMENT



Château de Chantilly  
INSTITUT DE FRANCE



# SAINT-VALENTIN AU CHÂTEAU

VISITE ROMANTIQUE

LE 14 FÉVRIER 2025 À PARTIR DE 18H

LA CHEVIGNOLE



• SOIRÉE •  
SAINT-VALENTIN  
le 14 février 2025  
à partir de 19h

PRESTATION ORCHESTRE DUO ACOUSTIQUE



MENU

(Entrée + Plat + Dessert)

• APÉRITIF •



Coupe de Champagne Réal de la maison Collot et ses  
OFFERTE

• ENTRÉES •



St Jacques au réformis, bouillon Miso  
OU  
Œuf parfait à la truffe noire (Tuber melanosporum)

• PLATS •



Suprême de volaille aux morilles, pommes Anna  
OU  
Filet de bœuf jeune, risotto verveine citron

• DESSERTS •



Croc macaron rose framboise  
OU  
Clou à la crème pralinée façon rocher

80 €

RÉSERVATIONS OUVERTES

Un prix d'entrée en dessous pour le samedi, à réserver avec précision  
02 39 00 30 30 (du mardi au dimanche) 02 39 00 30 30 (du mardi au dimanche)  
www.la-chevignole.com

# LE BRUNCH DE LA SAINT-VALENTIN

DIMANCHE 16 FÉVRIER

12H30

SÉLECTION DE METS SALÉS &  
SUCRÉS | JUS DE FRUITS, EAUX,  
CAFÉ & THÉ

79€ PAR ADULTE

39€ PAR ENFANT JUSQUE 12 ANS

SUR RÉSERVATION AU 03 44 62 37 37

OU [RESTAURANTMANAGER@CHMVT.COM](mailto:RESTAURANTMANAGER@CHMVT.COM)





37 rue Gaston Wateau  
60460 Précy sur Oise

# Offre Saint Valentin

Une bouteille de champagne  
offerte pour toute  
réservation pour la Saint  
Valentin



**LA DEMEURE**  
**Maison d'hôtes**

[www.demeureprecy.com](http://www.demeureprecy.com)  
[booking@demeureprecy.com](mailto:booking@demeureprecy.com)