

VALENTINE'S DAY '26

L'AMOUR EST



UNE NUIT
AU SON DU JAZZ



LOVE IS
A NIGHT WITH THE SOUND OF JAZZ



AUBERGE
DU JEU DE PAUME
Chantilly ★★★★★



AUBERGE
DU JEU DE PAUME

Chantilly

Menu de la Saint-Valentin

Disponible le 14 février 2026

Available on February 14, 2026

Mise en Bouche

Mise en Bouche



Saint-Jacques de Dieppe, royale de poire à la sauge

Dieppe scallops with sage-infused pear royale



Chou-fleur confit à la truffe, poudre de brioche toastée

Slow-cooked truffled cauliflower with toasted brioche powder



Volaille de Licques, contisée au lard Colonnata,

Pomme de terre « Amandine » croustillante

Licques poultry larded with Colonnata bacon, crispy "Amandine" potato



Prédessert

Prédessert



Chocolat « Ruby », hibiscus et framboise

Ruby chocolate with hibiscus and raspberry

145 € par personne, hors boissons

145 € per person, excluding beverages



**RELAIS &
CHATEAUX**



INTERCONTINENTAL
CHANTILLY
CHATEAU MONT ROYAL

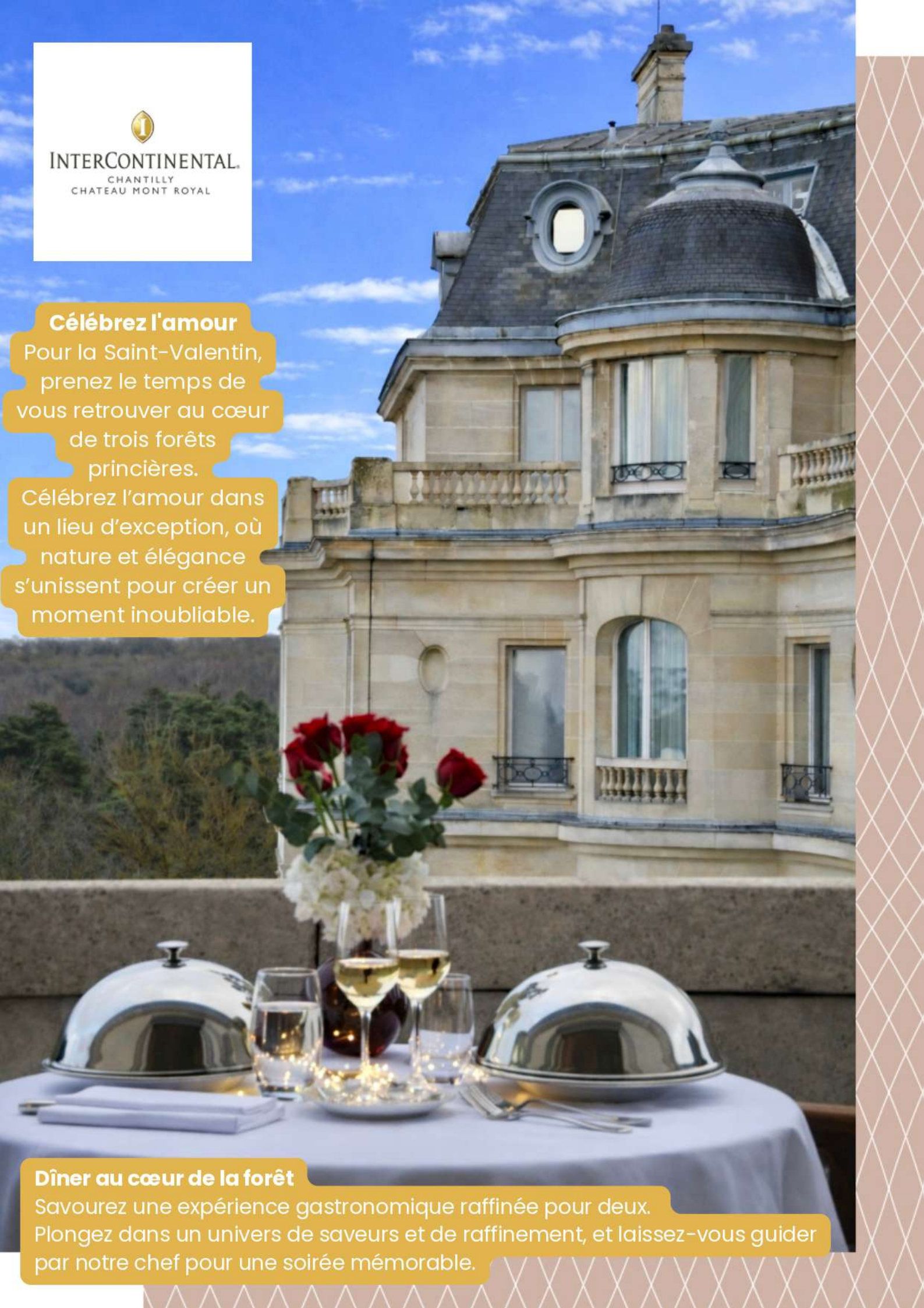
Célébrez l'amour

Pour la Saint-Valentin, prenez le temps de vous retrouver au cœur de trois forêts princières.

Célébrez l'amour dans un lieu d'exception, où nature et élégance s'unissent pour créer un moment inoubliable.

Dîner au cœur de la forêt

Savourez une expérience gastronomique raffinée pour deux. Plongez dans un univers de saveurs et de raffinement, et laissez-vous guider par notre chef pour une soirée mémorable.





CHÂTEAU
ERMENONVILLE

HÔTEL | BAR-RESTAURANT
JARDINS & TERRASSES | SALLES DE RÉCEPTION

Un moment à deux lors
D'UNE PARENTHÈSE ROMANTIQUE ?



Quand l'amour s'invite au Château...
Vivez un week-end en amoureux hors du temps
au Château d'Ermenonville : nuitée avec petit-
déjeuner, dîner de la Saint Valentin, demi
bouteille de Champagne et accueil surprise en
chambre.

Séjour de la Saint Valentin valable le week-end du 14 février.

À partir de 185€/pers
Réservation obligatoire. Selon disponibilités.



CHATEAU
ERMENONVILLE

HÔTEL | BAR-RESTAURANT
JARDINS & TERRASSES | SALLES DE RÉCEPTION

Un dîner au Champagne
AVEC VUE SUR LES JARDINS ?

Dîner de la Saint Valentin

Douceur, intimité, authenticité... Le restaurant La Table du Château vous invite à vivre une soirée romantique inoubliable.

Les mets de notre Chef seront sublimés par une ambiance délicate et tamisée, dans notre salle chaleureuse avec vue sur nos Jardins.

Dîner de la Saint Valentin le vendredi 13 et samedi 14 février.

70€/pers

Réservation obligatoire.

RETOUR À L'ESSENTIEL, L'AMOUR AU NATUREL
Jusqu'au 10 février inclus, bénéficiez de -15% sur tous
nos bons cadeaux avec le code **CABINLOVER**

Raray, Oise (60)



cabanes
GRANDS CHÊNES

MERCURE
HOTELS
CHANTILLY

MISE EN BOUCHE

Velouté de choux fleur, perles de hareng et huile de citron

ENTREE

Saint Jacques snackées, chorizo grillé au curry et pickles d'ail shoyu, crème de Bintje de Picardie

PLAT

Médaillon de veau lardé, sauce moutarde miel romarin, crème de Neufchâtel et millefeuille végétal

DESSERT A DEUX

Vacherin vanille, framboise et citron vert

MIGNARDISE

Menu disponible au dîner, sur réservation

Les 13 & 14 février 2026

Des variantes végétariennes sont disponibles

Offre attractive dîner + séjour sur réservation

**49€ TTC par convive
incluant eau et café**



**+25€ TTC par convive
Accords mets et vins**

A L'ÉPICERIE
RESTAURANT EXPERIENCE

Renseignements et réservation : hb4c3@accor.com / +33 3 44 58 47 77

SAINT VALENTIN

SAINT-VALENTIN AU CHÂTEAU

VENDREDI 13 FÉVRIER

À PARTIR DE 19H

DÎNER À LA BOUGIE

CHANTEUSE LYRIQUE | VIOLONCELLISTE
CHOIX À LA CARTE

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



MENU

Saint-Valentin

69€ HORS
BOISSONS

AMUSE BOUCHE

Plaisir d'un instant façon pomme d'amour

ENTRÉE

Escalope de foie gras
et son aumônière de canard confit

PLATS

Pavé de sandre, sauce safrané
et son lit de légumes

Filet de bœuf, sauce cassis
et sa poêlée de diamant des bois

DESSERT

Cœur de cupidon



La table de l'Escapade
Réservation : 03.75.00.75.00





LA SAINT-VALENTIN

AU CHÂTEAU DE LA TOUR



MENU L'ÉCRIN

DÉJEUNER & DÎNER

L'APÉRITIF

COCKTAIL AU MILLE BULLES

LA SAINT JACQUES

TOUTE EN PASSION

LE FOIE GRAS

DE CANARD, BETTERAVE RÔTIE,
MIEL ET PETITE BRIOCHE

LE TURBOT

VELOURS DE PANAIS,
DOUX PARFUM TRUFFÉ

LA VOLAILLE FERMIÈRE

SAUCE SUPRÊME,
LÉGUMES RACINES ET MORILLES

LES FRUITS EXOTIQUES

VALE VANILLÉE
AUX NOTES ACIDULÉES

EAUX & CAFÉS INCLUS

125€/PERSONNE

MENU

MOULIN À VENT

DÎNER

L'APÉRITIF

COCKTAIL AU MILLE BULLES

LE FOIE GRAS

DE CANARD,
DOUCEUR DE MIEL ET CIDRE
VIN MONTINE VIOGNIER

LA VOLAILLE FERMIÈRE

AUX DOUX PARFUMS
DES SOUS-BOIS
VIN CHÂTEAU PEYRABON

LES FRUITS EXOTIQUES

VALE VANILLÉE
AUX NOTES ACIDULÉES

DIGESTIF MAISON BOCQUET

EAUX & CAFÉS INCLUS

89€/PERSONNE

VENREDI 13 FÉVRIER
À partir de 19h30

Soirée Jazz

Spéciale amoureux au Relais d'Aumale

JAZZ

BOSSA COSY

*Profitez d'une expérience gourmande où la
finesse des arômes se mêle à la douceur du
jazz, pour un instant à deux*

*Agrémentée de love songs par
le groupe Ici & Ailleurs*

INFORMATIONS & RÉSERVATION :

Le Relais d'Aumale
03-44-54-61-31



Menu Saint-Valentin

Apéritif

Kir Royal au Champagne Brut
« Charpentier » 16€

Entrées

Foie gras de canard, bouillon d'oignons doux,
compotée de châtaignes
et pochon poêlée 24€

Ou

Tartare de Saint-Jacques, mousse d'avocat
et sa vinaigrette au citron vert 20€

Plats

Filet de bœuf charolais
coiffé de cœur ris de veau,
sauce au porto, rattes aux herbes 43€

Ou

Gambas confite au jus de carapaces,
poireaux au curry breton, carottes glacées 33€

Desserts

Biscuit chocolat caraïbe,
ganache légère,
crèmeux de mangue 15€

Ou

Fromages des Hauts-de-France 14€



LE GRAND PAVILLON
CHANTILLY

MENU

Saint-Valentin

FOIE GRAS MI-CUIT

Passion & mangue fraîche, pointe de wasabi

CANNELLONI DE LOBSTER SENSATION

Crème aigrette au yuzu, agrumes confits

RAVIOLE DE JAUNE D'ŒUF CONFIT

*Fondue de poireaux et champignons des bois
Émulsion au vin jaune*

MARBRÉ D'AIGLEFIN & BAR AUX ALGUES

*Chou-rave fondant, pomme verte croquante
Beurre Nantais aux œufs d'hareng (Arenkha) & Dulce*

FILET DE BŒUF RÔTI

Millefeuille de pommes de terre à la truffe

COEUR VANILLE ET FRAMBOISE

Gel litchi, crème chantilly

95€ *(Hors accord mets et vins)*

130€ *(Accord mets et vins inclus)*

*Des variantes végétariennes sont proposées. Prix nets en euros, taxes comprises, service inclus.
Liste des allergènes disponible sur demande.*



LE GRAND PAVILLON
CHANTILLY

MENU

Valentine's day

SEMI COOKED FOIE GRAS

Passion fruit & fresh mango, hint of wasabi

LOBSTER SENSATION CANNELLONI

Yuzu sour cream, candied citrus

CONFIT EGG YOLK RAVIOLI

Leek and wild mushroom fondue

Yellow wine emulsion

MARBLED HADDOCK & SEA BASS WITH SEAWEED

Tender kohlrabi, crisp green apple

Nantes butter with herring roe (Arenkha) & Dulce

ROSTED BEEF FILLET

Truffle potato mille-feuille

VANILLA & RASPERY HEART

Lychee gel, whipped cream

95€ *(Excluding food & wine pairing)*

130€ *(Including food & wine pairing)*

*Vegetarian alternatives are available. Net prices in euros, taxes and service included.
Allergen information available upon request.*

Saint-Valentin

AU COB



www.hotel-parc-chantilly.com/restaurant-le-cob.com



LE 14 FÉVRIER
Saint Valentin



Célébrez l'amour
A L'HOTEL DU PARC CHANTILLY

hotel-parc-chantilly.com

SÀINT VALENTIN

79 € par personne

*Coupe de Champagne
Amuse bouche*

ENTRÉES

*Œuf parfait aux girolles et lard fumé aux épices
ou
Carpaccio de Saint Jacques passion gingembre*

PLATS

*Tournedos de canard au foie gras, purée de
vitelottes, carottes glacées au miel
ou
Pavé de sandre rôti, émulsion à l'aneth,
mousseline de patate douce et pak choï braisé*

DESSERT

*Mille-feuille aux deux chocolats et framboises
fraîches*

INFORMATIONS ET RESERVATION
AU 03.44.54.22.64



SAINT VALENTIN



samedi 14 février 2026

dîner 115€/personne (hors boissons)

MENU

*mise en bouche :
le tourteau et caviar français*



*Langoustines en deux textures, agrumes,
céleri, passion et huile de têtes*



*Bar de ligne rôti, fenouil confit, pommes
grenailles en écrasé, huile d'olive et truffes
du Périgord, jus court safrané*



*Volaille de Licques, quenelle de volaille aux
morilles, jus au vin jaune, mousseline de
céleri*



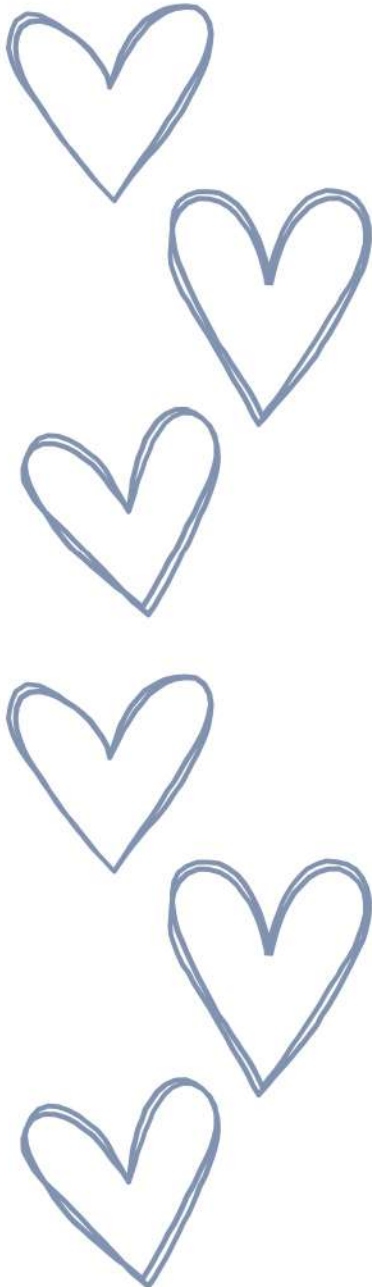
Cromesqui de chèvre frais AOP, émulsion



*Biscuit madeleine citron vanille, crème
légère vanille, poires confites, sirop
d'agrumes*



café & mignardises



with love

Accord mets & vins 30€/pers.

1 coupe de champagne Nicolas Feuillate

1 verre de blanc Pouilly Fussé Louis Jadot 2023

1 verre de rouge Château d'Arcins Haut Médoc 2020

Menu Saint-Valentin

UNE COUPE DE CHAMPAGNE OFFERTE

49€

ENTRÉES

Saumon gravlax rubis, crème fouettée
citronnée et toast de campagne

OU

Carpaccio de boeuf, copeaux de
parmesan et huile de truffe

PLATS

Magret de canard rosé, jus réduit à la
cerise, carotte glacées et purée de
patate douce au beurre de noisette

OU

Coeur de thon frais en tataki, asperges
glacées, pomme de terre au thym
citronnée

DESSERTS

Coeur feuilleté à la vanille bourbon

OU

Pavlova coeur de fruits rouges, coulis
passion et zeste de citron

La Cantilienne
BRASSERIE

BRASSERIE - BAR - COCKTAILS

📍 : 27 Avenue du Maréchal Joffre
60500 CHANTILLY

☎ : 09.53.75.09.80

✉ : Brasseriechantilly@yahoo.com

📱 : labrasseriecantilienne

Ne pas jeter sur la voie publique

Happy
Valentine's
Day

Sur l'eau, loin du monde, chaque instant devient plus doux, plus rare, plus précieux. Un diner, un bateau, votre histoire... et la magie qui se reflète sur l'Oise.

Saint Valentin

Samedi 14 février 2026 à 19h00

Menu

La forestière gourmande

Joue de boeuf longue
cuisson, réduction de jus,
polenta et ses petits légumes

Palet doré, caramel velours

accompagné de sa coupe
de champagne

Eau plate et eau pétillante à
discrétion

Café ou thé 55.00€
/pers

Réservation obligatoire au

06 66 50 54 47 places limitées

Hors boissons

croisieresdeloise@gmail.com



**CROISIÈRES
— DE L'OISE —**

Le Gril Des Barbares vous propose



MENU SAINT VALENTIN

pour 2 personnes

Coupe de champagne



Marbré de canard au foie gras maison

Accompagné de confiture d'oignons

ou

Douceur de la mer aux deux tartares frais.

Saint Jacques et saumon



Croustillant de lotte, croute provençale

Sauce veloutée

ou

Navarin d'agneau caramélisé et sa côtelette

Accompagnés de légumes du moment

et de tomates cerises aux herbes



Pomme d'amour version 2026

ou

Crèmeux de nougatine aux éclats de chocolat



Café, Thé ou Infusion



Une bouteille de bordeaux (Le B par Maucaillou ou Côte de Provence ou un Chenin)

Une bouteille d'Eau Minérale.

Bouteille de champagne : 25€ supplément

Pour 2 personnes (vins et boissons compris) 155€



Menu Saint-Valentin

Samedi 14 février 2026

80 €

Coupe de champagne & amuse bouche



Carpaccio de Saint-Jacques fumé

daikon, citron vert et huile d'olive

ou

Foie gras maison

poire pochée , chutney poire gingembre

Tourte de meule



Bar de ligne

Fenouil rôti, mousseline de carottes et wasabi

Sauce vierge

ou

Filet de boeuf Rossini

Gratin dauphinois à la truffe

Jus corsé



Fromage Le Barisien à la truffe

ou

Dôme passion

chocolat blanc, sablé chataîgne et miel



Guimauve maison

La bohème - 9 place henri IV - 60300 Senlis

LA CAPITAINERIE



• SOIRÉE •
SAINT-VALENTIN
LE 14 FÉVRIER 2026
à partir de 19h30

DUO ACOUSTIQUE SWING CLUB, GUITARE / VIOLON



MENU

Entrée + Plat + Dessert

80 €



RÉSERVATION DÈS À PRESENT

06 11 07 01 56
la.capitainerie@ssp.fr



CHÂTEAU DE CHANTILLY

LA CAPITAINERIE



• MENU SAINT-VALENTIN •

• AMUSE-BOUCHE •



Espuma de pommes de terre à la truffe*

• ENTRÉES •



Médallion de foie gras de canard mi-cuit maison,
chutney de figues

• PLATS •



Ballotine de bar à la vanille, crémeux de patate douce,
sifflé de poireaux, croustillant de carottes

• DESSERTS •



Pavlova mangue & grenade,
zestes de citron vert, coulis de fruits exotiques

80€

*Tuber melanupurom

CHÂTEAU DE CHANTILLY

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

ESF Paris SAS - RCS Paris 514 754 770 - Capital 100 000 € - Siège : 10 Avenue de la République, 94160 Alfortville, France - Prix nets en euros, service compris - Février 2026.

Restaurant La Renardière

La Saint Valentin

Menu unique à 76,00 €

La Patience

*Egalement à emporter
68,00 € le menu
sans l'entracte*

Médailillon de Foie Gras de Canard, sur pain d'épices

Gelée de Vin Rosé

Mirepoix de Saint-Jacques,

Royale de Butternut, Chantilly Passion

L'Entracte

Cuisse de Canette,

Sauce aux Miel Hibiscus

Sélection de trois fromages affinés,

Salade de Mesclun

Dessert de Cupidon

Déjeuner et Dîner

du 13 au 15 Février 2026

Le 14 au Dîner Uniquement ce menu

Sur réservation au 03.44.69.21.07



Dîner de la Saint-Valentin

Coupe de champagne, l'amour en effervescence.

Entrées

*Barque des anges, sur un lit de passion,
Magret, tome, et aïelles en douce dégustation,*

ou

*Tartare de Saint-Jacques, frais et savoureux,
Mangue et avocat, un rêve délicieux.*

Plats

Filet de boeuf sauce Valentine garni de fagots de légumes

ou

*Suprême de volaille confit au foie gras à la crème de cépes,
garnie de gratin de pommes de terre à la truffe.*

Desserts

Tiramisu pistache, doux baiser sucré.

Gâteau stracciatella, cerises à savourer.

55€

*Uniquement sur réservation
au 09 61 00 29 79*

Menu Saint-Valentin

Formule à 140 € par couple

*Spritz Cerise et Rose
et ses amuse-bouches*

*Foie Gras
ou
Coquille Saint-Jacques, julienne légumes et son pesto*

*Caille farcie au Foie Gras, pommes de terre saladaise
ou
St Pierre sauce maltaise, riz blanc*

*Assiette de fromage
ou
Ecrin au chocolat noisette*

*Le Times
Chantilly*

Tél. : 09 79 68 79 70