

## **Proposition de menu Automne-Hiver 2019** **Suggested Autumn-Winter 2019 Menu**

Pour cette saison, Cédric BOISSART, notre Chef de Cuisine, vous propose :  
*Our Head Chef Cédric BOISSART presents his suggestions for the season:*

### **Entrées / Starters**

Salade de chicons au chèvre chaud  
*Chicory salad with warm goat's cheese*

Œuf cocotte, petits Paris et châtaignes  
*Baked egg, small Paris mushrooms and chestnuts*

Tiramisu de légumes rôtis et crumble parmesan  
*Roast vegetable tiramisu and parmesan crumble*

Foie gras de canard maison, courge vanillée  
*Homemade duck foie gras, marrow with vanilla*

Velouté de saison  
*Velouté of the season*

Suggestion du Chef  
*The Chef's Suggestion*



### **Plats / Mains**

Filet de canette, Charlotte confite  
*Duckling fillet, Charlotte confit*

Saumon rôti, chapelure de citron et patate douce à la coriandre  
*Roast salmon, lemon breadcrumb and sweet potato with coriander*

Pithiviers de cabillaud et brunoise de légumes  
*Cod pithivier pie and vegetable brunoise*

Dos de volaille fermière, éclats de marrons et poêlée forestière  
*Free-range chicken fillet, chestnut pieces and stir fry forestière*

Risotto de riso des sous-bois  
*Woodland riso risotto*

Suggestion du chef  
*The Chef's Suggestion*

**SEMINARS – RECEPTIONS – BUSINESS MEALS – FITNESS – RELAXATION WEEKENDS**

CHEMIN DU CHATEAU DE LA TOUR – 60270 CHANTILLY – GOUVIEUX

Tel.: 03 44 62 38 38 - website: [www.lechateaudelatour.fr](http://www.lechateaudelatour.fr)

SIMPLIFIED JOINT-STOCK COMPANY WITH A CAPITAL OF €383 586 - RC 379 815 301 – APE 5610A – SIRET 379 815 301 00013 Intra-community no. FR  
10 379 815 301 00013



**Fromages (Pour le dîner uniquement) / Cheeses (For dinner only)**

Duo de fromages  
*Cheese duo*

Brie de Meaux  
*Brie de Meaux*



**Desserts / Desserts**

Moelleux au chocolat et cœur praliné  
*Chocolate sponge with a praline centre*

Salade de fruits à la verveine  
*Fruit salad with verbena*

Choux Chantilly ananas et fèves de tonka  
*Choux with whipped cream, pineapple and tonka beans*

Carpaccio d'ananas à la badiane et son sorbet  
*Pineapple carpaccio with star anise and sorbet*

Feuillantine au chocolat  
*Chocolate feuillantine*

Dessert du Chef  
*The Chef's Dessert*



**Notre Maître d'hôtel harmonisera les vins en fonction du choix de votre menu.**

**Vin : 1 bouteille pour 3 ; Eau : 1 bouteille pour 2. Bouteille supplémentaire hors forfait : 22.50€ HT, soit 27€ TTC.**

**Le menu doit être composé à l'identique pour l'ensemble des convives.**

**(Validité du 07/10/2019 au 20/04/2020)**

**Our Maître d'hôtel will select wine to accompany the chosen menu.**

**Wine: 1 bottle for 3; Water: 1 bottle for 2 - Extra bottle on top of the package price: €22.50 excl. tax, or €27 incl. tax.**

**The menu must be the same for all guests.**

**(Valid from 07/10/2019 to 20/04/2020)**

**SEMINARS – RECEPTIONS – BUSINESS MEALS – FITNESS – RELAXATION WEEKENDS**

CHEMIN DU CHATEAU DE LA TOUR – 60270 CHANTILLY – GOUVIEUX

Tel.: 03 44 62 38 38 - website: [www.lechateaudelatour.fr](http://www.lechateaudelatour.fr)

SIMPLIFIED JOINT-STOCK COMPANY WITH A CAPITAL OF €383 586 - RC 379 815 301 – APE 5610A – SIRET 379 815 301 00013 Intra-community no. FR 10 379 815 301 00013