

Proposition de menu Automne 2020 *Suggested Autumn 2020 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

Rillettes de saumon au lait de coco, pain toasté
Salmon rillette with coconut milk, toasted bread

Œufs en cocotte, oignons caramélisés
Baked egg, caramelized onions

Velouté de Saison et son crumble
Velouté of the season and crumble

Salade du moment
Today's special salad

Méli-mélo d'écrevisses aux agrumes
Medley of crayfish with citrus fruit

The Chef's starter
Entrée du Chef



Plats - Mains

Paleron de bœuf braisé, carotte à la coriandre au gingembre
Braised beef chuck steak, carrot with coriander and ginger

Pithiviers de volaille et légumes de saison
Poultry pithivier pie and season vegetables

Filet de canette rôti, à l'orange, suprême de panais
Roasted duckling fillet with orange, parsnip supreme

Croustillant de Julienne, wok de légumes, sauce vierge
Crispy ling, vegetable wok, virgin sauce

Truite saumonée rôtie, riz créole et coulis tomate
Roasted salmon trout, Creole rice and tomato coulis

Risotto de riz vénéré forestier au vieux comté
Woodland venere rice risotto with mature Comté

Plat du Chef
The Chef's main dish

SEMINAIRES – RECEPTIONS – REPAS D’AFFAIRES – REMISE EN FORME – WEEK ENDS DETENTE

CHEMIN DU CHATEAU DE LA TOUR – 60270 CHANTILLY – GOUVIEUX

Tél. : 03 44 62 38 38 - site internet : www.lechateaudelatour.fr

SAS AU CAPITAL DE 383 586 € - RC 379 815 301 – APE 5610A – SIRET 379 815 301 00013 N° Intracommunautaire FR 10 379 815 301 00013



Fromages : avec supplément - Cheeses : with extra

Duo de fromages et mesclun : **Suppl. 6€ HT / pers.**
Cheese duet with mesclun : Extra. 6€ excl. tax / pers.

Planche de 3 fromages à partager : **Suppl. 64€ HT pour 8 pers.**
Plater of 3 cheeses to share: Extra. 64€ excl. tax for 8 pers.



Desserts - Desserts

Tiramisu à la fève de tonka
Tonka beans tiramisu

Poire rôtie au poivre long et glace au yaourt
Roasted pear with long pepper and yogurt ice cream

Moelleux au chocolat, coulis au pralin
Chocolate sponge, praline coulis

Salade de fruits à la verveine
Fruit salad with verbena

Tarte au citron et meringue croustillante
Crispy lemon meringue pie

Dessert du Chef
The Chef's dessert

Boissons - Drinks :

Déjeuner : eaux minérales, cafés - Lunch : Minerals waters, coffee

Dîner : eaux minérales, vins et cafés - Dinner : Minerals waters, wine and coffee

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

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

Our Maître d'hôtel will match the wines to your choice of menu, at dinner.

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.

**Le menu doit être composé à l'identique pour l'ensemble des convives.
*The menu must be the same for all guests.***

(Validité du 05/10/2020 au 31/12/2020) (Valid from 10/05/2020 to 12/31/2020)