Après quelques années en Provence, c'est ici, dans l'Oise, que j'ai affiné mon savoir-faire, entouré de personnes passionnées, d'ingrédients porteurs de sens et de saveurs.

Aujourd'hui, j'ai la chance de prendre les rênes du restaurant gastronomique de l'InterContinental Chantilly Château Mont Royal.

Dans ce lieu unique, niché au cœur de la forêt de Chantilly, je veille chaque jour à mettre en avant la cuisine française : des produits justes, des producteurs engagés, et une cuisine sincère.

Les propositions de cette carte sont un dialogue entre tradition, souvenirs, et créativité.

Je vous souhaite une dégustation pleine de découvertes !

Léo Chinot

Menu

ENTRÉES
STARTERS

Foie gras et gelée de fraise, rhubarbe et verveine en chutney 33€
Foie gras and strawberry aspic, rhubarb and verbena chutney

Gambas, couteaux et oursin en tartare, pickles de melon 31€
Gambas, razor clams and sea urchin tartare, pickled melon

Tomate et burrata déstructurées 32€
Tomato and Burrata, Deconstructed

Fèves infusées à la bergamote, sarrasin toasté et caviar 38€
Fava beans infused with bergamot, toasted buckwheat and caviar

---

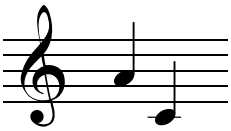
PLATS
MAIN COURSES

Filet de bœuf façon Rossini, mousseline de charlotte truffé et jus de bœuf à la truffe 58€
Beef fillet Rossini style, truffled Charlotte potato mousseline & beef jus with truffle

Agneau, croûte d'herbe à l'ail noir, artichaut et courgette, jus au thym 48€
Lamb, black garlic herbs crust, artichoke and zucchini, thyme jus

Turbot rôti, carottes glacées et beurre blanc passion 54€
Roasted turbot, glazed carrots and passion fruit beurre blanc

Homard, légumes glacées et sauce hollandaise aux salicornes 59€
Lobster, seasonal vegetables and glasswort hollandaise sauce



Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes : nées, élevées et abattues en France. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the maître d'hôtel. Origin of the meats: born, raised, and slaughtered in France. Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.

FROMAGE
CHEESE

Assiette de fromages des Hauts-de-France 19€
Cheese plate from Hauts-de-France

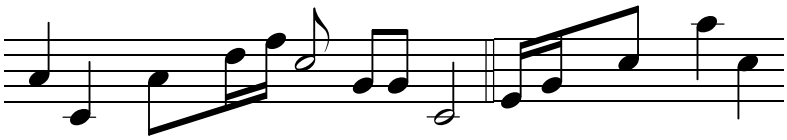
DESSERTS
SWEET COURSES

Ail like chocolate 20€
Ail like chocolate

Concombre, sureau et agrumes 20€
Cucumber, elderflower, and citrus

Rhubarbe, miso, basilic et yuzu 20€
Rhubarb, miso, basil, and yuzu

Fraise, pop-corn et estragon 20€
Strawberry, popcorn & tarragon



Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the maître d'hôtel.
Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.

Verre de vin

CHAMPAGNE
CHAMPAGNE

Coupe de Champagne Brut, maison Deutz	21€
Coupe de Champagne Rosé, maison Deutz	22€

VIN ROUGE
RED WINE

Sélection du sommelier	16€
Pessac-Léognan, Château de Rochemorin	16€
Macon-Pierreclos, Domaine Albert Bichot	14€

VIN BLANC
WHITE WINE

Sélection du sommelier	14€
Chablis L'Eglantière - Domaine Durup	16€
Sauvignon Blanc, Octavie	12€

VIN ROSÉ
ROSÉ WINE

Côtes de Provence - « Peyrassol » - XIII	16€

Eaux, sodas & jus

JUS DE FRUITS FRAIS
FRESH JUICE

Orange ou pamplemousse 25cl *Orange or grapefruit*	11€

SODAS
SODAS

Coca-Cola, Coca zéro, Ginger Beer , Orangina Fever Tree Tonic, Ice tea, Limonade, Red Bull 33cl	10€

EAUX MINÉRALES
MINERAL WATERS

Evian 75cl	11€
Evian 33cl	7€
Badoit 75cl	11€
Chateldon	12€
Badoit Rouge 33cl	7€
Perrier 33cl	7€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation.
Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

Cocktails

COCKTAILS DU CHÂTEAU
CASTLE'S COCKTAILS

Le Mont-Royal - *Jus d'abricot, liqueur de Chambord, Champagne Deutz rosé* 24€

Brumble Royal - *Gin, jus de citron, crème de mûre, limonade, sucre de canne* 23€

Lillet Rosé Spritz - *Prosecco, Lillet rosé, Chambord, purée de framboise, perrier* 21€

COCKTAILS
COCKTAILS

Aperol Spritz ou Saint-Germain Spritz 18cl - *Prosecco, Aperol ou Saint-Germain, Perrier* 21€

Bacardi Mojito 18cl - *Rhum, menthe, citron vert, cassonade, Angustura, Perrier* 21€

Marguarita 9cl - *Tequila, Cointreau, citron vert* 19€

Moscow Mule 9cl - *Vodka, Cointreau, jus de citron vert, Ginger beer* 19€

Old Fashioned 9cl - *Bourbon, zestes d'orange, Angustura, sucre de canne roux et Perrier* 19€

Negroni 9cl - *Gin, Campari, Martini Rosso, orange* 19€

MOCKTAILS
MOCKTAILS

Thé glacé du Château 20cl 15€
Infusion au Jasmin, menthe fraîche, sirop de pêche Jasmin herbal tea, mint, peach

Opéra 20cl 15€
Jus d'ananas, jus de passion, grenadine, citron vert Pineapple, passion, grenadine syrup and lime

Virgin Mojito Framboise 20cl 16€
Framboise, menthe, citron vert, casssonade, Angustura, Perrier

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation.
Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

Digestif

RHUM

Cuba

Bacardi Anejo 4	14€
Havana Club 7 ans	17€

Guatemala

Zacapa X.O	45€

COGNAC

Hennessy V.S	17€
Balluet Fine Cognac	19€
Hennessy X.O	41€

TEQUILA

Camino Real	12€
Patron Silver	21€

VODKA

Grey Goose	13€
Absolut	9€

WHISKY

Blend

Royal Salute 21 ans	52€

Islay

Laphroaig 10 ans	17€

Single Malt

Glenmorangie 10 ans	14€

Bourbon

Maker's Mark	15€
Four Roses	13€

GIN

Bombay Sapphire	12€
Hendricks	14€

Boissons chaudes

Cappuccino Allongé *Lungo*	9€
Latte	9€
Noisette *Coffee with a dash of milk*	5€
Décaféiné *Decaffeinated*	5€
Espresso	5€
Chocolat Chaud *Hot Chocolate*	9€
Thé *Tea*	9€
Infusions *Herbal Tea*	9€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation.
Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.