

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

Menu entrée / plat / dessert au choix – 135€ par personne

Assiette de fromages en supplément : +10€

Starter / main course / dessert menu of your choice – €135 per person

Cheese plate available as an extra: +€10

ENTRÉES

STARTERS

Foie gras mi-cuit, compotée de marron au whisky


Semi-cooked foie gras, chesnut and whisky compote

Ravioles de langoustine, petits légumes à l'estragon, émulsion de langoustine et homard

Langoustine ravioli, vegetables with tarragon, langoustine and lobster emulsion

Tartare de noix de veau et huitres fines de claires, voile de lait ribot, caviar

Veal fillet and fine de claire oyster tartare, buttermilk veil, caviar

Crèmeux de chèvre, figue et romarin 

Goat cheese cream, fig and rosemary

PLATS

MAIN COURSES

Filet de bœuf façon Rossini, mousseline de Charlotte truffée, jus de bœuf à la truffe

Beef fillet Rossini, truffled Charlotte potato mousseline, truffle-infused beef jus

Magret de canard, purée de patate douce et coco, clémentine rôtie au romarin

Duck breast, sweet potato and coconut purée, rosemary-roasted clementine

Carré de sole, farce fine à la feuille de câprier, pressé de céleri et beurre blanc 

Sole fillet, caper leaf stuffing, pressed celery, beurre blanc

Turbot rôti, bonbon de blette farci, butternut et champignons

Roasted turbot, stuffed Swiss chard bonbon, butternut squash and mushrooms



FROMAGE

CHEESE

Assiette de fromages des Hauts-de-France 
Cheese selection from Hauts-de-France

DESSERTS

SWEET COURSES

Crèmeux café, cake aérien à la moutarde et glace café moutarde 
Coffee cream, light mustard sponge cake, and coffee-mustard ice cream

Poire de l'Oise, sapin et chocolat blanc 
Pear from Oise, fir-flavored, and white chocolate

Tarte tatin du Mont Royal  
Mont Royal tarte tatin

Trésor du potager autour de la carotte 
Garden treasure: carrot-based creation

Nous adaptons nos plats aux différents régimes alimentaires et allergies.
N'hésitez pas à vous adresser à notre maître d'hôtel pour toute question.

*We adapt our dishes to accommodate various diets and allergies.
Please do not hesitate to ask our maître d'hôtel if you have any questions.*



Plat végétarien / Vegetarian dish



Sans gluten / Gluten-free



Sans lactose / Dairy-free

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	23€

VIN ROUGE

RED WINE

Sélection du sommelier	16€
Pessac-Léognan, Château Léognan	16€
Volnay-en-Chevret - Louis Latour	16€

VIN BLANC

WHITE WINE

Sélection du sommelier	14€
Chablis Saint-Martin, Domaine Laroche	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	11€
<i>Orange or grapefruit</i>	

Jus de Pomme Pétillant 20cl	11€
<i>Sparkling apple juice</i>	

SODAS

SODAS

Coca-Cola, Coca zéro 33cl	9€
Orangina , Ice tea, 25cl	
Limonade, Red Bull 25cl	
Ginger Beer, Fever Tree Tonic 20cl	

EAUX MINÉRALES

MINERAL WATERS

Evian 75cl	9€
Evian 33cl	6€
Badoit 75cl	9€
Chateldon 75cl	9€
Badoit Rouge 33cl	6€
Perrier 33cl	6€

Cocktails

COCKTAILS DU CHÂTEAU

CASTLE'S COCKTAILS

Le Mont-Royal - <i>Jus d'abricot, liqueur de Chambord, Champagne Deutz rosé</i>	24€
Brumble Royal - <i>Gin, jus de citron, crème de mûre, limonade, sucre de canne</i>	23€
Lillet Rosé Spritz - <i>Prosecco, Lillet rosé, Chambord, purée de framboise, perrier</i>	21€

COCKTAILS

COCKTAILS

Aperol Spritz ou Saint-Germain Spritz 18cl - <i>Prosecco, Aperol ou Saint-Germain, Perrier</i>	21€
Bacardi Mojito 18cl - <i>Rhum, menthe, citron vert, cassonade, Angustura, Perrier</i>	21€
Margarita 9cl - <i>Tequila, Cointreau, citron vert</i>	19€
Moscow Mule 9cl - <i>Vodka, Cointreau, jus de citron vert, Ginger beer</i>	19€
Old Fashioned 9cl - <i>Bourbon, zestes d'orange, Angustura, sucre de canne roux et Perrier</i>	19€
Negroni 9cl - <i>Gin, Campari, Martini Rosso, orange</i>	19€

MOCKTAILS

MOCKTAILS

Thé glacé du Château 20cl <i>Infusion au Jasmin, menthe fraîche, sirop de pêche</i> <i>Jasmin herbal tea, mint, peach</i>	15€
Opéra 20cl <i>Jus d'ananas, jus de passion, grenadine, citron vert</i> <i>Pineapple, passion, grenadine syrup and lime</i>	15€
Virgin Mojito Framboise 20cl <i>Framboise, menthe, citron vert, cassonade, Angustura, Perrier</i>	16€





Digestif

RHUM

Cuba

Bacardi Anejo 4	14€
Havana Club 7 ans	17€

Guatemala

El Pasador De Oro X.O	22€
-----------------------	-----

COGNAC

Hennessy V.S	17€
Hennessy X.O	41€

TEQUILA

Camino Real	12€
Patron Silver	21€

VODKA

Grey Goose	13€
Absolut	9€

WHISKY

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 <i>Lungo</i>	9€
Latte	9€
Noisette <i>Coffee with a dash of milk</i>	5€
Décaféiné <i>Decaffeinated</i>	5€
Espresso	5€
Chocolat Chaud <i>Hot Chocolate</i>	9€
Thé <i>Tea</i>	9€
Infusions <i>Herbal Tea</i>	9€