



RESTAURANT AUX CHANTIGNOLES

Cuisine Vitalité Plus Lifestyle Cuisine Plus

Chaque création Cuisine Vitalité *Plus* est préparée à partir d'ingrédients frais, saisonniers, équilibrés du point de vue nutritif, et sains. Peu importe quel régime vous suivez, vous pouvez être certain que vos besoins seront satisfaits dans les excellents restaurants de Fairmont Chateau Montebello, et que vos mets seront à la fois savoureux et élégamment présentés.

Every Lifestyle Cuisine Plus creation is prepared with fresh, seasonal, nutritionally balanced and wholesome ingredients. No matter which diet you adhere to, you can be assured that your needs will be met at Fairmont Chateau Montebello's fine dining outlets, and that your dish will be both flavorful and elegantly presented.

SANS GLUTEN | GLUTEN FREE

Entrées | Appetizer

| | |
|---|----|
| Saumon de l'Atlantique ³ <i>Atlantic Salmon³</i> | 15 |
| Potage du jour et sa garniture <i>Soup of the Day with Appropriate Garnish</i> | 9 |

Plat principal | Entrees

| | |
|--|----|
| Blanc de pintade cuit sous vide <i>Guinea Fowl Breast "sous vide"</i> | 33 |
|--|----|

Dessert

| | |
|---|---|
| Mousse au chocolat noir Yucatán <i>Yucatán's Dark Chocolate Mousse</i> | 9 |
|---|---|

LÉGER EN CHOLESTÉROL DASH- HEART HEALTHY

Entrées | Appetizer

| | |
|--|----|
| Consommé de miso <i>Miso Consomme</i> | 9 |
| Micro mesclun <i>Micro Mesclum</i> | 15 |

Plat principal | Entrees

| | |
|--|----|
| Blanc de volaille aux herbes <i>Herb Roasted Chicken Breast</i> | 25 |
|--|----|

Dessert

| | |
|--|---|
| Timbale au yaourt et fruits frais <i>Timbale of Yogurt and Fresh Fruits</i> | 9 |
|--|---|

VÉGÉTALIEN | VEGAN

Entrées | Appetizer

| | |
|--|----|
| Mesclun de saison et méli mélo de melon <i>Season Mesclum and Melon Salsa</i> | 15 |
| Bouillon de miso <i>Miso Broth</i> | 9 |

Plat principal | Entrees

| | |
|--------------------------------------|----|
| Pâte fregula <i>Fregula Pasta</i> | 25 |
| Curry de tofu <i>Curried Tofu</i> | 20 |

Dessert

| | |
|--|---|
| Croustillant de datte et pacane <i>Date and Pecan Crisp</i> | 9 |
|--|---|

DIABÉTIQUE | DIABETIC

Entrées | Appetizer

| | |
|---|----|
| Potage du jour et sa garniture <i>Soup of the Day with Appropriate Garnish</i> | 9 |
| Gravlax de saumon maison <i>House Salmon Gravlax</i> | 15 |

Plat principal | Entrees

| | |
|--|----|
| Médailles de filet de bœuf <i>Beef Tenderloin</i> | 38 |
| Arrivage du jour <i>Catch of the Day</i> | 33 |

Dessert

| | |
|--|---|
| Crème brûlée sans sucre aux fruits rouges <i>Sugar Free Crème Brûlée with Berries</i> | 9 |
|--|---|

MACROBIOTIQUE MACROBIOTIC

Entrées | Appetizer

| | |
|--|----|
| Pétoncles fumés maison <i>House smoked scallops</i> | 15 |
|--|----|

Plat principal | Entrees

| | |
|---|----|
| Pavé de flétan au beurre moussant <i>Halibut steak with Foambutter</i> | 33 |
|---|----|

Dessert

| | |
|--|---|
| Pomme rôtie et sa garniture au citron <i>Baked Apple with Lemon Filling</i> | 9 |
|--|---|

ALIMENTS CRUS | RAW

Entrées | Appetizer

| | |
|---|----|
| Céviche de pétoncles <i>Scallops Ceviche</i> | 15 |
|---|----|

Plat principal | Entrees

| | |
|--|----|
| Feuilles de riz farcies de nouilles chinoise et d'asperges, <i>Rice Leaves stuffed with noodles, asparagus,</i> | 15 |
|--|----|

Dessert

| | |
|---|---|
| Gaufre aux dattes et pacanes garnie de baies fraîches <i>Date and Pecan Wafer with Fresh Berries</i> | 9 |
|---|---|

Chef des cuisines: Serge Jost / Chef Aux Chantignoles : Daniel St-Pierre

Maitre d'Hôtel: Julien Crosnier

Taxes et services non inclus | Table de 8 et plus, 15% applicable
Taxes & gratuities not included | For groups of 8 and more, 15% is applicable

Menu

4 services 55

Entrée

-

Potage

-

Plat principal

-

Dessert

+ Supplément applicable



Cuisine vitalité

Créée à partir d'ingrédients
frais et équilibrés

| Entrées | 15

Tartelette de champignons et escalope de foie gras

Velouté de gibier au gingembre et crème d'ail

Gravlax de saumon à la Betterave

Gaufre maison, émulsion à la purée d'oseille

Fromage de chèvre en croquant de noix de pin

Caramel de pomme, jeunes pousses et réduction de carminé

Bourgots, Thon Blanc, Caille Confite +5

Œufs de caille, haricots verts

Tartare de filet de bœuf au pesto de capucine

Avocat, champignons et betteraves

Roulade de foie gras de canard au Samos +10

Figue farcie, gelée de porto, brioche maison

Pétoncle fumé maison et Crevette +5

Purée céleri rave, choux rave, verrine pêche et raifort

Chaudrée de maïs au jambon

Croûton de crabe au vieux cheddar

Classique du Chantignoles +5

Feuilles de romaine aux pommes, lardons de canard fumé, copeaux de cheddar 5 ans, frites de polenta et croustillants d'anchois

| Plats Principaux | 33

Pétoncles à la poêle, risotto à la roquette +5

Réduction d'orange et poivre rose

Pavé de flétan et polenta aux fruits confits

Sauce wasabi et pistache

Filet de saumon à la peau croustillante

Asperges, betteraves jaunes et beurre de brioche

Poisson selon arrivage

Filet de bœuf, gratin broccofleur +5

Demi glace aux morilles*

Médallions de filet de veau et escalope de ris

Réduction d'agrumes et anis étoilé

Côte de bœuf de l'ouest canadien +5

Jus de cuisson au vin rouge

Blanc de pintade farcie aux choux et lardons

Purée de courge musquée, beurre noisette, cake de maïs

Gigot de porcelet et côtelette sur le grill

Caviar d'aubergines au sésame

Noisettes de cerf de Boileau, confit d'échalotes et griottes +5

Riz sauvage, sauce au thé du Labarador

Magret de canard aux baies d'argousiers

Terrine au Samos, purée pois verts

Risotto aux champignons et fromage bleu Rébellion 1837

Tagliatelles de légumes

Steak de côte de bœuf (24 oz) *Quantité limitée +20

Champignons et crème d'ail


Chef Aux Chantignoles : Daniel St-Pierre Maître d'Hôtel: Julien Crosnier

Taxes et services non inclus | Table de 8 et plus, 15% applicable

15 | Appetizers |

Foie Gras and Mushrooms Tartlet
Ginger Game Velouté, Garlic Cream

 **Beet Salmon Gravlax**
House Made Waffle, Sorrel Emulsion

 **Pine Nuts Crusted Goat Cheese**
Apple Caramel, Micro Greens and Carminée Reduction

Whelks, White Tuna, Confit Quail +5
Quail Eggs, Green Beans

Beef Tartare with Nasturtium Pesto
Avocado, Mushrooms and Beets

Samos flavored Duck Foie Gras +10
Stuffed Fig, Port Jelly, Homemade Brioche


House Smoked Scallop and Shrimp +5
Mashed Celeriac, Kohlrabi, Horseradish and Peach Shooter

Corn Chowder with Ham
Old Cheddar Crab Crouton

Chantignoles Classic +5
Romaine Lettuce and Apples, Smoked Duck Bacon,
5 years old Cheddar Shavings, Polenta Fries and Crispy Anchovies

33 | Main Courses |

Pan Seared Scallops, Arugula Risotto +5
Orange and Pink Peppercorn Reduction

 **Halibut filet, Candied Fruit Polenta**
Wasabi and Pistachio Sauce

Crispy Skin Salmon filet
Asparagus, Yellow Beets and Brioche Butter

Catch of the Day

Beef Tendrelain , Brocflower Gratin +5
Morel sauce

Veal Medallion, Sweetbreads
Star Anise and Citrus Reduction

Roasted West Canadian Beef Prime Rib +5
Juices and Red Wine

 **Cabbage, Bacon Stuffed Guinea Fowl Breast**
Corn Cake, Butternut Squash with Brown Butter

Piglet Roast and Chop on the Grill
Sesame Eggplant Caviar

Deer Loin Noisettes, Shallots and Morello Cherries Confit +5
Wild Rice, Labarador Tea Sauce

Duck Breast with Sea Buckthorn Berries
Samos Terrine, Mashed Green Peas

 **Mushroom Risotto with Rebellion 1837 Blue Cheese**
Vegetable Tagliatelles

Prime Rib Steak (24 oz) *Limited Quantity +20
Mushrooms and Garlic Cream

Chef Aux Chantignoles : Daniel St-Pierre Maitre d'Hôtel: Julien Cromier

Taxes & gratuities not included | For groups of 8 and more, 15% is applicable

RESTA
URANT
AUXCH
ANTIG
NOLES

Menu

4 Courses 55

Appetizer

-

Soup

-

Main course

-

Dessert

+ Supplement applicable



Lifestyle cuisine

Created using fresh and
nutritionally balanced
ingredients

Menu Découverte

RESTAURANT
AUX CHANTIGNOLES

Roulade de foie gras

Roulade of Foie Gras

VIN / WINE

Riesling Gewurztraminer, Inniskillin E&W 2001 *



Pétoncle et Crevette

Scallop and shrimp

VIN / WINE

Vermentino, Alta Mesa- Lodi, Renard Vineyard 2009 *



Tartelette de champignons

Mushroom Tartlet

VIN / WINE

Montepulciano, Canneto 2009 *



Noisette de cerf

Deer Loin Medallion

VIN / WINE

Bourgogne Épineuil, Domaine de l'Abbaye du Petit Quincy 2009 *



La gourmandise

The Gourmandise

VIN / WINE

Prosecco di Valdobbiadene, Bisol Italie

Chef Aux Chantignoles : Daniel St-Pierre Maître d'Hôtel: Julien Crosnier

Le menu dégustation s'adresse à l'ensemble des convives de la table, prix affiché par personne.

The tasting menu applies to the table as a whole. Price listed per Person.

Taxes et services non inclus | Table de 8 et plus, 15% applicable

Taxes & gratuities not included | For groups of 8 and more, 15% is applicable

Menu

129\$

*Importation privée

*Private Importation