



AVANT-PREMIÈRE



PAIN MAISON AUX POMMES DE TERRE 6
Graines de tournesol et Miel de Kenauk, beurre fouetté au piment Gorria

SOUPE



SOUPE À L'OIGNON 13
Gratinée au fromage de Montebello
Bouillon au vin blanc

SOUPE DU JOUR 10

ENTRÉES



POIREAUX CONFITS 17 Vinaigrette au poireau brûlé, piment de Cayenne et moules fumées	HUÎTRES 1/2 DZ - DZ 18/36 Citron, mignonettes, sauce cocktail
ADORAY DE MONTEBELLO 22 Fondant, à la bière Chocobello, crumble et condiment au miel et fruits secs	TARTARE DE THON 2.5 OZ 19 Amandes, oignons perle marinés, moutarde de dijon
MOUSSE DE FOIE GRAS 24 Moutarde de poires et clémentines au safran	PIEVRE À LA PLANCHA 23 Salade de cornichons, algues et sauce mirin
TARTARE DE BOEUF À L'ANCIENNE 19/45 Mayonnaise à la ciboulette, émulsion de jaunes d'œufs, pommes gaufrettes	PÉTONCLES POELÉS (2) 24 Flanc de porc braisé et légumes marinés
POELÉE DE RIS DE VEAU GLACÉS 24 Pleurottes des Jardins de Capucinne et échalottes	COEURS DE ROMAINE 16 Vinaigrette à la fleur d'ail et parmesan
	SALADE D'ENDIVES 16 Fromage Rebellion de Montebello, noix de Grenoble et agrumes

Nous travaillons avec les producteurs de la région qui pratiquent la pêche durable, l'élevage sans hormone ainsi que l'agriculture biologique. La disponibilité des produits peut varier en fonction des saisons et des arrivages. Fairmont le Château Montebello n'utilise aucun colorant et arôme artificiel.

N'hésitez pas à nous partager vos besoins et restrictions alimentaires. Taxes et services en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.





À PARTAGER OU PAS...

TERRE ET MER 🍷🌿

115

Côte de veau 10oz, pétoncles pôelés (2), queue de homard, légumes et champignons sautés

TOUR DE FRUITS DE MER

190

Queue de homard, céviche de pétoncles, crevettes d'Argentine, pieuvre grillée, huitres, tartare de thon, poireaux et moules fumées, wakame, pain maison et croutons, citron, sauce cocktail, mignonettes

PLATS PRINCIPAUX

VIANDES

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ 🍷🌿

48

Au jus d'agneau corsé, aubergines et coings confits

STEAK AU POIVRE 🍷

59

Filet mignon 60z, sucrine grillée, pressé de pommes de terre

MÉDAILLON DE CERF RÔTI 🍷🌿

66

À la vanille, poires au safran, radicchios braisés et jus de viande au whisky

CÔTE DE VEAU DE LAIT 10 OZ 🍷🌿

57

À la truffe, pommes de terre confites

POITRINE DE VOLAILLE 🍷🌿

44

De la ferme des Voltigeurs, rôtie aux morilles, riz crémeux aux champignons

POISSONS

TRUITE RÔTI 🍷🌿

42

Au miel de Kenauk, carottes crues et cuites aux amandes

DORÉ DES GRANDS LACS

42

Rôti et en mousseline au homard, sauce homardine

PÂTES

GNOCCHIS ✓

36

Au chorizo de la Ferme Moreau, champignons des Jardins de Capucinne et fromage Tête à Papineau

LÉGUMES

PANAIS RÔTIS À LA SAUGE 🍷🌿✓

29

Mousseline de topinambours, sarrasin et praliné de sésame noir

ACCOMPAGNEMENTS

CHAMPIGNONS SAUTÉS

12

QUEUE DE HOMARD

24

SAUTÉ DE LÉGUMES

10

PÉTONCLES POÊLÉS (2)

16

Nous travaillons avec les producteurs de la région qui pratiquent la pêche durable, l'élevage sans hormone ainsi que l'agriculture biologique. La disponibilité des produits peut varier en fonction des saisons et des arrivages. Fairmont le Château Montebello n'utilise aucun colorant et arôme artificiel.

N'hésitez pas à nous partager vos besoins et restrictions alimentaires. Taxes et services en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.