

Alain Montigny *Chef des cuisines*

"MOF 2004 - Meilleur ouvrier de France"

Menus*

Menu "Déjeuner d'Affaires", du mardi au vendredi	47,00
Menu "Au Fil des Jours et des Saisons"	68,00
Menu "Dégustation"***	120,00

Autres Menus pour chaque occasion
disponibles sur demande

* Menus tout compris (Accord mets et vins sur la base de 3 verres de vins par personne (5 verres**), eau minérale Evian ou Badoit, café ou thé, service et taxes compris).

** Avec Flûte de Champagne Louis Roederer servie au Magnum, à l'Apéritif ou au Dessert : 10 € de supplément.

Entrées

Foie Gras d'Oie, Réduction de Ratafia de Champagne, Gelée de Raisins de Corinthe	39,00
Langoustines Bretonnes, Macédoine de Pommes aux Truffes, Pata Negra, Tartare de Belon	42,00
Noix de St-Jacques Dieppoise, Noix au Vieux Comté, Rôtie au Beurre de Cresson, Marinée au Citron Mentholé	37,00

Poissons

Bar de Ligne, Contisé d'Agrumes, Lamelles d'Artichauts, Emulsion de Thé Vert Matcha	43,00
Homard Bleu, Racine de Persil, Crème de Pomme de Terre Ratte	49,00
Sole de Noirmoutier, Farcie Duxelles de Girolles au Parmesan, Jus Crémé de Champignons	42,00

€

Viandes

Bœuf Normand , Cœur de Côte Rôti, Mille-feuilles de Pomme de Terre à la Mœlle	39,00
Veau de Lait, Selle de Veau Rôti au Tandoori, Pois Chiches, Foie Gras Poêlé	40,00
Cochon Noir de Gascogne, Crépinette au Foie Gras, Filet Glacé au Soja, Terrine au Gingembre	42,00

€

Fromages

Le chariot	12,00
------------------	-------

Desserts

15,00 €

Chef Pâtissier :
Pascal PAULON

*Tous nos Desserts
peuvent être accompagnés
de Crème Chantilly.*

*Pour permettre
à notre Chef Pâtissier
de préparer votre Dessert
avec tout le soin nécessaire,
nous vous remercions
à l'avance de le choisir
dès le début de votre repas.*

Chocolat Grand Cru
Sucettes Chocolat Grand Cru, Noisettes au Sucre et Glace Praliné

Mille-feuilles
Caramélisé, Crème Vanille, Spaghettis Chocolat et Glace Marrons

Les Agrumes
Tendre Biscuit aux Noix de Pécan, Marmelade d'Orange,
Croquant d'Agrumes et Glace Vanille



Carmontelle

de son vrai nom Louis Carrogis,
est né en 1717 à Paris, où il s'éteignit en 1806.

Peintre, graveur, architecte, paysagiste et littérateur, il dessinait très finement à la plume et peignait de jolis pastels, tout en composant de petits dialogues en prose, non moins finement touchés que ses dessins. Carmontelle fut, à proprement parler, le créateur de ce genre de comédie légère et ingénieuse qu'on appelle le "Proverbe". Portraitiste spirituel des célébrités de son temps, il composa pour la cour de Philippe D'Orléans, duc de Chartres. Son recueil, "Proverbes dramatiques" paru de 1768 à 1781, forme huit volumes. Il publia en outre, en 1775, "Théâtre de campagne", ouvrage rassemblant vingt-cinq comédies, la plupart en un acte. Ce fut lui qui créa les jardins du parc Monceau. On lui doit en outre, l'invention des transparents, tableaux de perspectives, dessinés sur papier très fin, qui, exposés à la lumière sur un carreau de vitre, déroulaient une foule de scènes variées. Cette découverte fit naître plus tard l'idée des panoramas.

Informations et réservations au +33 (0)3 44 58 47 57
chantilly.carmontelle@dolce.com

DOLCE
HOTELS AND RESORTS™
CHANTILLY

Route d'Apremont • Vineuil Saint Firmin • 60500 CHANTILLY, France
(T) +33 (0)3 44 58 47 77 • (F) +33 (0)3 44 58 50 11 • (E) info_chantilly@dolce.com • www.dolce.com

C A R M O N T E L L E
R E S T A U R A N T

