Château des Monthairons

Hôtel 4 étoiles · Restaurant · Spa Évasion

IDÉES CADEAUX

Offrez votre bon cadeau personnalisable

Nous pouvons le réaliser sur mesure, selon vos envies : pour un séjour, un repas gastronomique, ou encore un moment de bien-être au spa. Plus d'informations sur notre site internet.

26 route de Verdun · 55320 Les Monthairons

+33 29 87 78 55

accueil@chateaudesmonthairons.fr

LA CARTE

Fêtes de fin d'année 2026



Chef Benoît Thouvenin & son équipe

LES FÊTES DE NOËL AU CHÂTEAU

LES PETITES BOUCHÉES SALÉES

1,90 € la pièce

Une sélection de bouchées raffinées, proposées sous forme de toasts et de verrines

Panna cotta au foie gras de canard
Blini au saumon fumé maison
Mini-bouchée d'escargots de la maison Jul Escargots
Huître glacée à l'aneth
Beignet de langoustine
Magret fumé sur biscuit madeleine, accompagné de sa confiture de tomates maison

NOS SPÉCIALITÉS MAISON

Saumon Label Rouge fumé par nos soins

55 € / kg

Foie gras de canard fait maison

250g : 50€ · 500g : 90€

Le Menu Traiteur

55 € par personne

Une cuisine festive et généreuse, élaborée autour de beaux produits et de saveurs de saison.

ENTRÉE – AU CHOIX

Foie gras de canard nature

Accompagné de sa confiture et de sa gelée de tomates aux épices

ou

Noix de Coquilles Saint-Jacques gratinées

Servies avec une julienne de légumes étuvés

PLAT – AU CHOIX

Le filet de bar de la baie de Cannes

Délicatement cuit sur peau, accompagné de son caviar d'aubergines à la tomate et de sa sauce

ou

La poularde d'Ippecourt aux morilles

Rouelle de poularde farcie aux morilles et aux petits légumes de saison

DESSERT

Bûche de Noël au choix

Bûche normande · Bûche à la dragée de Verdun

LA CARTE TRAITEUR DE NOËL

Retrouvez les mets de notre menu de Noël, également disponibles à la carte.

LES ENTRÉES

Foie gras de canard nature – 22 €

Accompagné de sa confiture et de sa gelée de tomates aux épices

Marbré de Saint-Jacques et d'églefin – 18 €

Délicat marbré de noix de Saint-Jacques et de chair d'églefin, enrubanné de saumon fumé, accompagné de son crémeux de bardes

Noix de Coquilles Saint-Jacques gratinées – 20 €

Servies avec une julienne de légumes étuvés

LES PLATS

Le chevreuil aux saveurs des sous-bois – 23 €

Émincé de cuissot de chevreuil en croûte de chapelure aux cèpes, accompagné de marrons, d'airelles et de coing du verger, relevé d'un jus aux saveurs sauvages

Filet de bar de la baie de Cannes – 24 €

Délicatement cuit sur peau, accompagné de son caviar d'aubergines à la tomate et de sa sauce

La poularde d'Ippecourt aux morilles – 24 €

Rouelle de poularde farcie aux morilles et aux petits légumes de saison

NOS BÛCHES DE NOËL

Portion individuelle : 6 € · minimum 4 personnes

Deux créations pâtissières pour terminer vos repas de fêtes sur une note gourmande.

Bûche à la dragée de Verdun

Bavaroise à la dragée de Verdun · Mousse au chocolat Caraque · Biscuit chocolat

Bûche normande

Confit de pommes caramélisées · Crème brûlée à la vanille · Bavaroise au caramel au beurre demi-sel · Sablé breton

POUR RÉSERVER VOTRE TRAITEUR DE NOËL

Du mercredi au dimanche, pendant nos heures d'ouverture

Vous pouvez également passer commande par e-mail en indiquant un numéro de téléphone pour vous joindre.

Date limite de commande : dimanche 20 décembre avant midi

Pas de livraison