

LE ROYAL

ÉTAPE GASTRONOMIQUE

**BIENVENUE DANS L'UNIVERS DE JEAN-DENIS RIEUBLAND
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE, ET DE SES ÉQUIPES PASSIONNÉES**

WELCOME TO THE UNIVERSE OF JEAN-DENIS RIEUBLAND
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE AND MEET HIS PASSIONATE TEAM

— *Les Premices* —

- Carpaccio de légumes croquants, copeaux d'avocat aux graines de chia
crémeux de pois chiche, râpé de Poutargue** 42€
Crunchy vegetable carpaccio, avocado shavings with chia seeds
creamy chickpea, grated Bottarga
- Foie gras de canard du Gers mi-cuit aux figues
anguille fumée aux zestes de citron et sa brioche maison** 48€
Half-cooked Gers duck foie gras with figs
smoked eel with lemon zest, home made brioche
- Crevettes bouquet et caviar osciètre, mousseline d'aubergines à l'ail noir
soupe de moules de Bouchot safranée** 52€
Bouquet shrimps and Oscietra caviar, eggplant mousseline with black garlic
Bouchot mussel soup with saffron

— *Côté Océan* —

- Filet de rouget poché au consommé de bouillabaisse
fenouil à l'huile d'olive et pommes rattes grillées** 72€
Poached red mullet fillet with bouillabaisse consomme
fennel in olive oil and grilled fingerling potatoes
- Sole bretonne glacée au champagne, courgettes au basilic
purée de cresson, bigorneaux et tomates confites** 80€
Champagne-glazed Brittany sole, zucchini with basil
watercress purée, periwinkles and candied tomatoes
- Saint-Pierre grillé, pistes aux salicornes
rouleaux d'aubergines fumées et amandes (pour 2 personnes)** 140€
Grilled John Dory, samphire trails
smoked eggplant and almond rolls (for 2 people)

— *Le Terroir* —

**Volaille de Bresse rôtie, royale de foie blond aux blettes
cuisse confite à l'échalote grise, jus court parfumé au romarin** 68€
Roasted Bresse poultry, blond foie gras with swiss chard
thigh confit with gray shallot, short juice flavored with rosemary

**Bœuf de l'Aubrac, tomate Noire de Crimée à la joue braisée
pommes soufflées et oignons des Cévennes aux anchois frais** 78€
Aubrac beef, Crimean black tomato with braised cheek
puffed potatoes and Cévennes onions with fresh anchovies

**Filet de veau, artichauts crus et cuits
tartare au citron caviar, jus à l'olive noire** 80€
Veal fillet, raw and cooked artichokes
lemon caviar tartare black olive juice

— *Les Fromages* —

Notre sélection affinée par Claire Griffon 22€
Selection of cheese matured by Claire Griffon

— *Les Gourmandises* — 23€ de notre chef pâtissier Cédric Servela

**Mille-feuille à la noix de coco
ananas Victoria au rhum, poivre « La Luna » de Madagascar**
Coconut mille-feuille
Victoria pineapple with rum, «La Luna» pepper from Madagascar

**Riz au lait de soja, zestes de sudachi
pain grillé, crème glacée au gingembre**
Soybean rice pudding, sudachi zest
toast, ginger ice cream

**Meringues au grué de cacao
sorbet Illanka 63%, fleur de sel de Maldon**
Meringues with cocoa nibs
Illanka 63% chocolate sorbet, Maldon sea salt

— *Menu Découverte* —

**Confiez le choix de votre menu au Chef
une invitation à découvrir ses inspirations du moment**
Entrust the choice of your menu to the Chef,
an invitation to discover his inspirations of the moment

140€

*Servi pour l'ensemble de la table
To be enjoyed by the whole table*

Nos sommeliers vous proposent une sélection de vins pour accompagner vos mets à 80€
Complement your culinary experience with wine selected by our sommelier for 80€

Menu Signature

Mise en bouche du chef

Chef's Mise en bouche

Tourteau, parfumé de combawa caviar « Sturia », mangue et agrumes

Crab, flavoured with kaffir lime
caviar « Sturia » mango and citrus fruit

Premier Cru extra-brut (vendange 2014)

Langoustines rôties aux piments d'Espelette cromesquis de tête de veau aux feuilles de roquette

Roasted Dublin Bay prawns with Espelette chili pepper
calf's head cromesquis with rocket leaves

Abyss 2014 brut zéro

Turbot au beurre d'algues, artichauts carottes fanes, solférino de légumes de saison au cerfeuil

Turbot with seaweed butter, artichokes and baby carrots
solférino of seasonal vegetables and French parsley

Blanc de Meuniers Premier Cru 2015 brut zéro

Ris de veau clouté au chorizo girolles, petits oignons caramélisés et jus court de Jerez

Veal sweetbreads stuffed with chorizo, fricassée of girolles
caramelised pearl onions, Jerez jus

Les Basses Prières 2014 Hautvillers Premier Cru brut zéro

Notre sélection de fromages affinés

En supplément de 22€

Matured cheese selection

As supplement 22€

Baba au citron jaune, chantilly vanillée mirabelles rôties, bière triple houblons des Ardennes

Lemon baba, vanilla whipped cream
roasted mirabelle plums, triple hops Ardennes beer

Divine Demi-sec en Solera

190€

Servi pour l'ensemble de la table

To be enjoyed by the whole table

**Chaque mois notre chef sommelier vous fait voyager au cœur d'une Maison champenoise en associant
chaque met avec l'une de leurs cuvées**

Each month, our chef sommelier takes you to the heart of a world-class champagne house by pairing each
dish with one of their « cuvées »

En Septembre, direction la maison Leclerc Briant, fondée en 1872

In September we invite maison Leclerc Briant, founded in 1872

L'accord à 150€

Signature combination 150€