

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
- Ceviche de noix de Saint-Jacques au poivre Kâmpôt
noisettes et marmelade de mandarines** 52€
Scallop ceviche with Kâmpôt pepper, hazelnuts and mandarin marmalade

— *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
- Bar de ligne aux crevettes bouquet, sauce champagne
tétragones et endives Carmine braisées** 78€
Line-caught sea bass with bouquet shrimps, champagne sauce
tetragons and braised Carmine endives
- Homard breton, sauce civet, poêlée de cèpes
potimarron grillé et salsifis glacés** 80€
Brittany lobster, civet sauce, fried porcini mushrooms
grilled pumpkin and glazed salsify

— *Le Terroir* —

Poule faisane à la truffe, sauce Porto 75€
pétales de choux de Bruxelles, anneaux de betteraves
Pheasant hen with truffle, Port sauce
Brussels sprouts petals, beetroot rings

Filet de bœuf de l'Aubrac, ravioles de daube à la niçoise 78€
carottes multicolores aux zestes de citron, pommes soufflées
Aubrac beef filet, niçoise stew ravioli
multicolored carrots with lemon zest, puffed potatoes

Dos de chevreuil en écailles de cèpes 80€
pommes caramélisées aux baies de genièvre
Back of venison in porcini shavings, caramelized apples with juniper berries

— *Les Fromages* —

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

— *Les Gourmandises* —

de notre chef pâtissier Cédric Savela 23€

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

Tatin de pommes au ratafia de Champagne
croustillant aux noix de pécan, sorbet Granny Smith
Apple tatin with ratafia de Champagne
pecan crunch, Granny Smith sorbet

Cappuccino au chocolat Illanka 63%, vanille de Tahiti
crème glacée au café Moka d'Ethiopie
63% Illanka chocolate cappuccino, Tahitian vanilla
Ethiopian mocha coffee ice cream

— *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

Royale Réserve Non dosé

**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

1522 Rosé 2008

**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

Clos des Goisses 2010

**Ris de veau clouté au chorizo
girolles, petits oignons caramélisés et jus court de Jerez**
Veal sweetbreads stuffed with chorizo, fricassee of girolles
caramelised pearl onions, Jerez jus

Réserve Millésimée Long Vieillessement 1999

Notre sélection de fromages affinés

En supplément de 22€
Matured cheese selection
As supplement 22€

**Baba à la mandarine, chantilly vanillée
champagne rosé et sorbet citron**
Tangerine baba, vanilla whipped cream
rosé champagne and lemon sorbet

Sublime Réserve 2008

190€ (hors boissons, excluding beverages)

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 octobre, direction la maison Philipponnat, fondée en 1522

In October we invite maison Philipponnat, founded in 1522

L'accord à 150€
Signature combination 150€