



ROYAL CHAMPAGNE

HOTEL & SPA

*#MakeItSpa!*

# Joyeuses Fêtes...

## Joyeux Noël !

Dîner du 24 et déjeuner du 25 décembre

Amuse-bouche

...

Foie gras de canard à la truffe noire et marron,  
gelée de champagne rosé, brioche maison truffée

...

Bar de ligne au fenouil confit à l'huile d'olive  
sauce soupe de poisson à la badiane

...

Chapon de Bresse aux morilles et au vin jaune  
légumes anciens glacés au miel de Champagne

...

Pré-dessert

...

L'étoile filante à la noix de coco  
ananas flambé au rhum, fruits de la passion

...

Le chariot des 13 desserts

Menu complet 150 euros TTC par personne  
(125 euros TTC avec choix entre viande ou poisson)

## Les Goûters d'Hiver au Coin du Feu

Tous les samedis et dimanches à partir du 5 décembre à 16h00

Ne manquez pas les fameux goûters d'hiver de notre  
Salon Finés Bulles. Au programme: Pâtisseries,  
champagne et boissons chaudes au coin du feu.  
Espace dédié aux jeunes enfants avec diffusion  
d'un dessin animé de Noël.

25 euros TTC par enfant, 39 euros TTC par adulte (boissons chaudes incluses)  
ou 55 euros TTC accompagné d'un verre de champagne

## Une Pluie d'Étoiles Filantes

C'est le moment de faire un vœu !  
Une pluie d'étoiles filantes s'abat sur le Royal  
Champagne.

Tel un message d'espoir pour clôturer cette année  
2020, la bûche de notre Chef pâtissier  
se veut douce et gourmande à la fois.  
La bonne étoile se compose de noix de coco  
torréfiées, crémeux fruits de la passion et  
ananas flambé au rhum.

Tarif : 85 euros TTC  
Quantité limitée, disponible en pré-commande, 6-8 personnes

## Cake au Pain d'Épices

Pour accompagner vos petits-déjeuners, goûters et  
desserts en cette période de fête. Un cake moelleux  
aux saveurs douces de miel et d'épices

Tarif : 25 euros TTC  
Disponible en pré-commande  
10-12 parts

# Joyeuses Fêtes...

## Bonne Année

### Dîner du 31 décembre

Amuse-bouche

\*\*\*

Filet de rouget en escabèche  
sauce vierge au citron caviar

\*\*\*

Carpaccio de langoustines, zestes de mandarine  
avocat grillé, bouquets fleuris

\*\*\*

Noix de Saint-Jacques façon Rossini

\*\*\*

Turbot rôti sauce champagne au caviar  
topinambour et salsifis

\*\*\*

Filet de bœuf d'Aubrac à la truffe noire et oignons  
caramélisés, pommes soufflées, sauce Périgueux

\*\*\*

Pré-dessert

\*\*\*

Blanc-manger à la vanille Bourbon,  
semoule au lait d'amande  
tuile croustillante et suprêmes d'oranges

\*\*\*

Sélection de mignardises

360 euros TTC

## Nouvel An 2021

### Déjeuner du 1er janvier

Salade de homard bleu, quinoa à la coriandre  
jus de carcasse à l'huile de pistache\*

Ou

Foie gras poêlé au ratafia, poires caramélisées  
mousseline de céleri au miel

\*\*\*

Saint-Pierre au beurre d'algues, artichaut barigoule  
carottes multicolores, chips d'algues\*

Ou

Filet de cerf rôti aux dattes,  
légumes oubliés à la truffe, croustillant de pomme de  
terre, sauce périgourdine\*

\*\*\*

Brie à la truffe\*

\*\*\*

Baba à la mandarine  
crème citronnée au champagne rosé\*

Ou

Entremet au chocolat lacté Jivara 40%  
caramel vanillé et noix de pécan caramélisées

\*\*\*

Sélection de mignardises

Menu 3 plats 85 euros TTC par personne  
\*Menu 5 plats 125 euros TTC par personne



---

9 rue de la République  
51160 Champillon  
Tel. + 33 3 26 52 87 11

[www.royalchampagne.com](http://www.royalchampagne.com)