

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


- Pétales de tomates anciennes aux amandes** 42€
gaspacho de tomates ananas et son pain à la tomate aillée
Heirloom tomato petals with almonds
pineapple tomato gazpacho and garlic bread with tomato
- Homard bleu, mousseline d'aubergine à l'ail noir** 45€
soupe de moules de bouchot safranée
Blue lobster, eggplant mousseline with black garlic
bouchot mussel soup with saffron
- Tourteau, parfumé de combawa** 52€
caviar « Sturia », mangue et agrumes
Crab, flavoured with kaffir lime
caviar « Sturia » mango and citrus fruit

Côté Océan

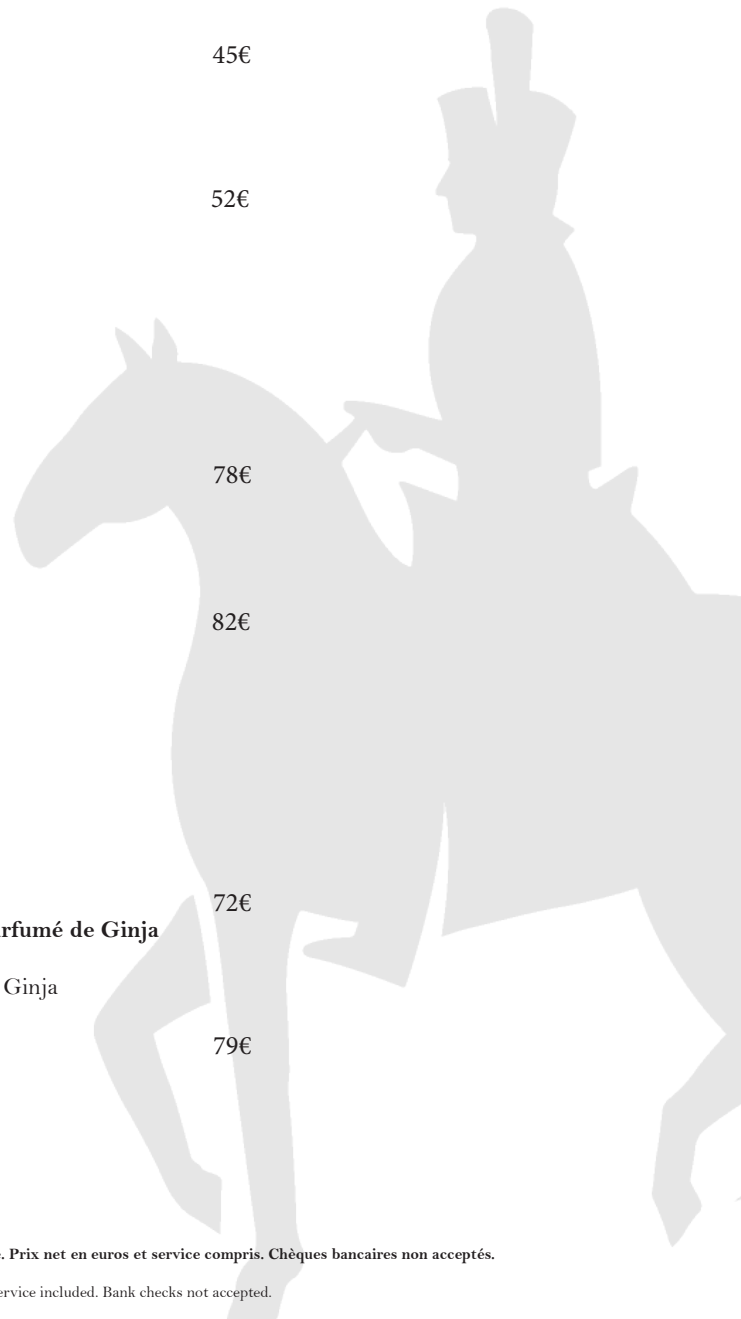
- Chapon au consommé de bouillabaisse** 78€
fenouil à l'huile d'olive et rouille safranée
Red scorpion fish with bouillabaisse consomme
fennel in olive oil and saffron rouille
- Bar de ligne aux tellines, petits pois et carottes** 82€
coulis de mizuna, jus court d'arêtes acidulé
Line caught sea bass with tellines, peas and carrots
mizuna coulis, fishbone reduction

Le Terroir

- Suprême de pigeon « Miéral » au foie gras et à la cerise** 72€
mille-feuilles de cuisses confites et blettes, bouillon de carcasse parfumé de Ginja
« Miéral » pigeon supreme with foie gras and cherry
mille-feuilles of candied thighs and chard, carcass broth flavoured with Ginja
- Filet de bœuf de l'Aubrac, gnocchis au beurre de sauge du jardin** 79€
poivron corne confit, pommes soufflées et jus court
Aubrac beef fillet, with sage butter from the Chef's garden
candied pepper, puffed potatoes and beef juice

 Le Chef propose également un menu végétarien, disponible sur demande.
A vegetarian menu is available upon request.

La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil. Toutes nos viandes sont d'origine française. Prix net en euros et service compris. Chèques bancaires non acceptés.
Merci de respecter le port du masque lors de vos déplacements.
The list of allergens is available at the reception. All our meats are of French origin. Net prices in euros, service included. Bank checks not accepted.
Please keep your facemask on when leaving the table.



— Les Fromages —

24€

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

— Les Gourmandises —

23€

de notre chef pâtissier Cédric Servela

Framboises parfumées à l'estragon
crémeux à la pistache de Sicile, opalines croustillantes
Raspberries perfumed with tarragon
Sicilian pistachio cream, crispy opalines

Baba au gin, zestes de citron jaune
chantilly vanillée et menthe verte
Gin baba, lemon zest
vanilla whipped cream and spearmint

Cappuccino au chocolat Caraïbes 66%
mousse de lait à la vanille de Tahiti, glace au café moka d'Ethiopie
Caribbean 66% chocolate cappuccino
Tahitian vanilla milk mousse, 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 Loyal —

Parce que choisir c'est renoncer
laissez-nous vous embarquer dans l'univers du Chef et dégustez l'intégralité de ses créations
You don't have to choose this evening
let's have it all and taste the Chef's entire menu

280€

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

 **Le Chef propose également un menu végétarien, disponible sur demande.**
A vegetarian menu is available upon request.

La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil. Toutes nos viandes sont d'origine française. Prix net en euros et service compris. Chèques bancaires non acceptés.
Merci de respecter le port du masque lors de vos déplacements.
The list of allergens is available at the reception. All our meats are of French origin. Net prices in euros, service included. Bank checks not accepted.
Please keep your facemask on when leaving the table.

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

Extra Brut Millésime 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

Le Clos des Trois Clochers 1^{er} Cru Millésime 2015

**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

Grand Blanc Millésime 2014

**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

Blanc de Meuniers 1^{er} Cru Millésime 2015

Notre sélection de fromages affinés

En supplément de 24€

Matured cheese selection

As supplement 24€

Baba au gin, zestes de citron jaune chantilly vanillée et menthe verte

Gin baba, lemon zest
vanilla whipped cream and spearmint

Cuvée Divine en Solera Demi-Sec

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 mets 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€

 **Le Chef propose également un menu végétarien, disponible sur demande.**
A vegetarian menu is available upon request.

***Tout changement dans le menu entraînera un supplément. Prix net en euros et service compris. Chèques bancaires non acceptés.
Merci de respecter le port du masque lors de vos déplacements.**

***Any change in the menu will incur a supplement. Net prices in euros, service included. Bank checks not accepted.
Please keep your facemask on when leaving the table.**