

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 gaspacho de tomates ananas et son pain à la tomate aillée Heirloom tomato petals with almonds pineapple tomato gazpacho and garlic bread with tomato	42€
Foie gras de canard mi-cuit aux figues anguille fumée aux zestes de citron et sa brioche maison Duck foie gras, half-cooked with figs smoked eel with lemon zest and homemade brioche	48€
Tourteau, parfumé de combawa caviar « Sturia », mangue et agrumes Crab, flavoured with kaffir lime caviar « Sturia » mango and citrus fruit	52€

Côté Océan

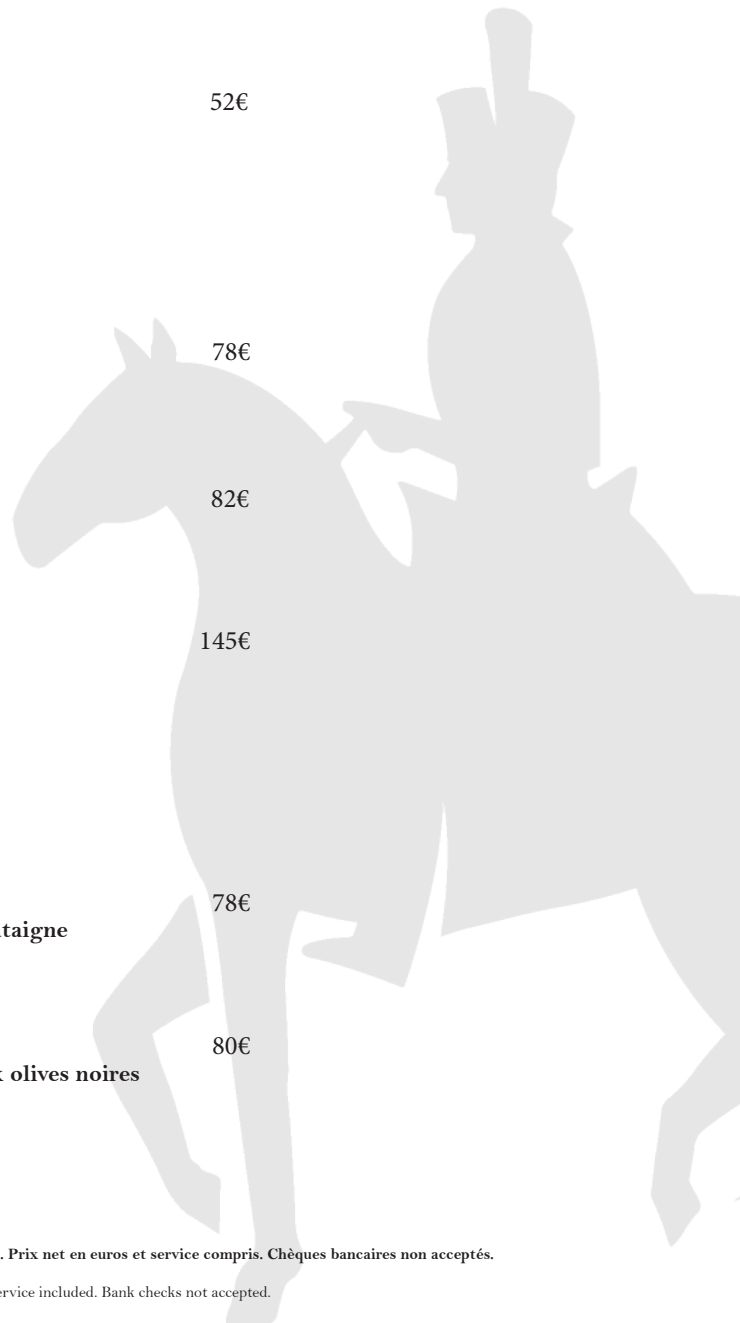
Chapon au consommé de bouillabaisse fenouil à l'huile d'olive et rouille safranée Red scorpion fish with bouillabaisse consomme fennel in olive oil and saffron rouille	78€
Bar de ligne aux tellines, chou pak choi au ponzu coulis de mizuna, jus court d'arêtes acidulé Line-caught bar with clams, pak choi with ponzu mizuna coulis, fishbone reduction	82€
Saint-Pierre grillé, pistes aux salicornes rouleaux d'aubergines fumées (pour 2 personnes) Grilled John Dory, baby squid with samphire smoked aubergine rolls (for 2 people)	145€

Le Terrain

Porcelet de la Champagne Ardenne « cuisiné de la tête aux pieds » pétales de choux de Bruxelles, petits oignons glacés au miel de châtaigne Champagne Ardenne piglet «prepared from nose to tail» Brussels sprout petals, small onions glazed with chestnut honey	78€
Filet de bœuf de l'Aubrac, échalotes grises confites au foie gras raviolos de blettes aux pignons de pin, pommes soufflées et jus aux olives noires Aubrac beef fillet, grey shallot candied with foie gras chard ravioli with pine nuts, puffed potatoes and black olive juice	80€

 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

Cuvée Grand Cellier d'Or 2015

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

Cuvée Grand Cellier

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

Cœur de Cuvée 2011

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 Blancs 2009 (exclusivité Royal Champagne)

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

Grand Cellier Rubis 2011 (exclusivité Royal Champagne)

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 octobre, direction la maison Vilmart, fondée en 1890

In October we invite maison Vilmart, founded in 1890

L'accord à 160€

Signature combination 160€

 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.