


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


- Pâtisson blanc fumé, purée de butternut à la noisette**  38€
consommé de potimarron au poivre Timut
Smoked white pattypan squash, hazelnut butternut purée
red kuri squash consommé with Timut pepper
- Foie gras de canard à la betterave chioggia, chutney** 48€
fine gelée d'Armagnac et sa brioche maison
Duck foie gras with chioggia beetroot, chutney
fine Armagnac jelly and homemade brioche
- Noix de coquille Saint-Jacques grillées, mousseline de chou-fleur au caviar** 52€
carpaccio de Saint-Jacques au cédrat confit
Grilled scallops, cauliflower mousseline with caviar
scallop carpaccio with candied citron

Côté Océan

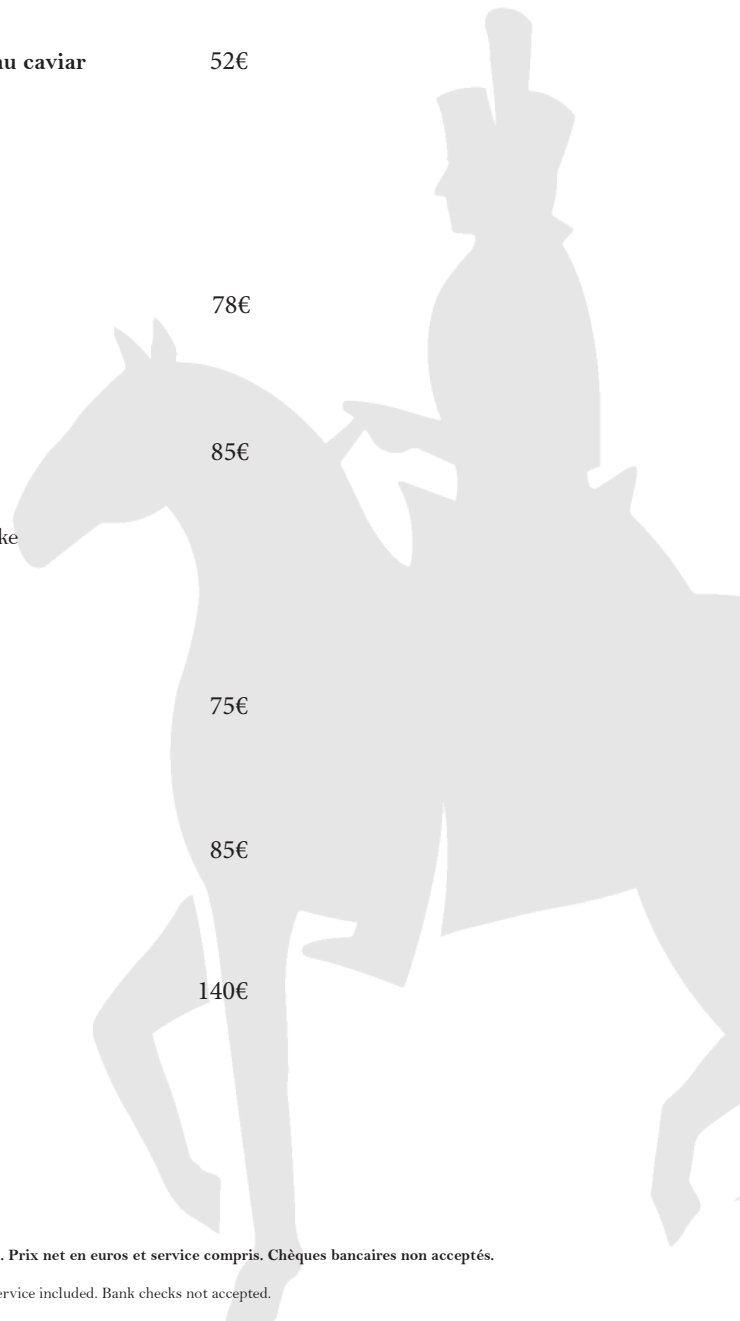
- Sole bretonne, purée de cresson aux zestes d'orange** 78€
petits navets aux graines de chia, sauce champagne
Brittany sole, watercress purée with orange zest
small turnips with chia seeds, champagne sauce
- Homard bleu cuit au beurre fumé, sauce civet** 85€
gyoza des pinces au gingembre frais, vitelotte et topinambour
Blue lobster cooked in smoked butter, civet sauce
gyoza from the claws with fresh ginger, vitelotte and Jerusalem artichoke

Le Terroir

- Chevreur rôti aux baies de genièvre et clémentine** 75€
salsifis glacés au jus et rutabagas, sauce grand veneur
Roasted venison with juniper berries and clementine
glazed salsify with juice and rutabagas, grand veneur sauce
- Filet de bœuf de l'Aubrac et joues confites** 85€
pot-au-feu de légumes anciens et truffes
Aubrac beef tenderloin and candied cheeks
pot-au-feu of ancient vegetables and truffles
- Colvert au miel de châtaigne épicé, panais à la coriandre** 140€
cuisse rôties, pommes Anna et poêlée de champignons d'automne
jus court au gin KI NO BI (pour 2 personnes)
Spicy chestnut honey mallard, coriander parsnip
roasted thighs, Anna potatoes and pan-fried autumn mushrooms
jus court with KI NO BI gin (for 2 people)

 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

**Mangue parfumée à la vanille de Tahiti
crémeux au fruit de la passion, sorbet banane coriandre**
Mango perfumed with Tahitian vanilla,
creamy with passion fruit, coriander banana sorbet

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

**Nougatine de sarrasin torréfié, sorbet lacté
croustillant au cacao et chocolat Caraïbes 66%**
Roasted buckwheat nougatine, milk sorbet
crispy cocoa and Caribbean 66% chocolate

— 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*

Dernière prise de commande à 20h45.
Last order for this menu at 8:45pm.

 **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

Exquise Cuvée Brut 2008

**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

Parcelaire Les Bacons 2016

**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

Brut Cuvée Blanche CEnothèque 2016

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

100% Meunier CEnothèque 2015 (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

Brut Rosé Barnier

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 novembre, direction la maison Roger Barnier

In November we invite maison Roger Barnier

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.