


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 —


- Asperges blanches aux morilles, râpé de cédrat**  48€
royale d'asperges vertes, épeautre à la coriandre
White asparagus with morels, grated citron
royale of green asparagus, spelt with coriander
- Langoustines rôties au piment d'Espelette** 55€
cromesquis de tête de veau aux feuilles de roquette
Roasted Dublin Bay prawns with Espelette chili pepper
calf's head cromesquis with rocket leaves
- Tourteau, parfumé de combawa** 60€
caviar « Sturia », mangue et agrumes
Crab, flavoured with kaffir lime
caviar « Sturia » mango and citrus fruit

— Côté Océan —

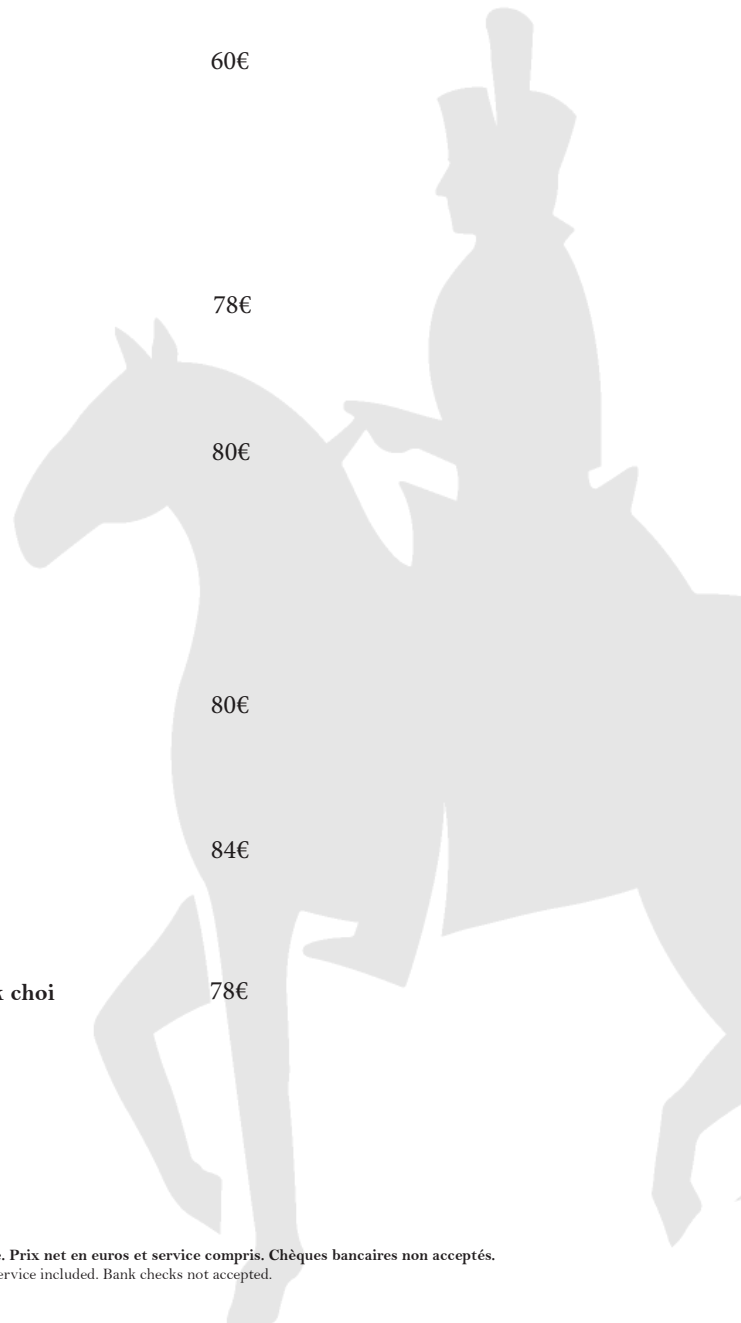
- Dos de bar de ligne sauté au beurre fumé, sauce champagne** 78€
mini endives et céleri grillé au jambon noir de Bigorre
Line caught sea bass sautéed in smoked butter, Champagne sauce
mini endives and grilled celery with Bigorre black ham
- Turbot au beurre d'algues, artichauts** 80€
carottes fanes, solférino de légumes de saison au cerfeuil
Turbot with seaweed butter, artichokes and baby carrots
solferino of seasonal vegetables and French parsley

— Le Terroir —

- Ris de veau clouté au chorizo, jus court de Jerez** 80€
oignons caramélisés et pommes fondantes
Veal sweetbreads stuffed with chorizo, Jerez jus
caramelised onions and fondant potatoes
- Filet de bœuf de l'Aubrac, croustille de moëlle** 84€
pommes de terre fondantes aux asperges vertes
Aubrac beef tenderloin, marrow crisp
fondant potatoes with green asparagus
- Agneau de lait des Pyrénées à l'ail des ours, petits pois et chou pak choi** 78€
confit d'épaule au vinaigre balsamique
Milk-fed lamb from the Pyrenees with wild garlic, peas and pak choi
shoulder confit with balsamic vinegar

 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.
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.



— Les Fromages —

24€

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

— Les Gourmandises —

24€

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

**Mangue au naturel, croûte de noix de cajou et cardamome
glace au safran de la Champagne**
Natural mango, cashew nut crust and cardamom
Champagne saffron ice cream

**Parfait glacé au chocolat au lait Bahibé 46% et quenelle de chocolat blanc
morilles et gelée parfumée au Beaufort de Savoie**
Bahibé 46% milk chocolate iced parfait and white chocolate quenelle
morels and jelly flavoured with Beaufort de Savoie

— 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
Have it all and indulge in 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.
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.

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

Les 7 - Solera de 2005 à 2018

**Langoustines rôties au piment 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

Rosé de Saignée Les Beaudiers 2018

**Turbot au beurre d'algues, artichauts
carottes fanes, solférino de légumes de saison au cerfeuil**
Turbot with seaweed butter, artichokes and baby carrots
solferino of seasonal vegetables and French parsley

Les Grandes Crayères Blanc de Blancs 2017

**Ris de veau clouté au chorizo, jus court de Jerez
oignons caramélisés et pommes fondantes**
Veal sweetbreads stuffed with chorizo, Jerez jus
caramelised onions and fondant potatoes

Ultradition Extra-Brut

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

Petit Meslier Extra-Brut

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 mai, direction la Maison Laherte Frères à Chavot, fondée en 1889

In May we invite Maison Laherte Frères à Chavot, created in 1889

L'accord à 160€

Signature combination 160€

 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.
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.