


# 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 en croûte d'épeautre ** 48€  
**morilles poêlées, crèmeux au vin jaune du Jura**  
Spelt crusted white asparagus  
fried morels, crèmeux with vin jaune from Jura
- 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 —

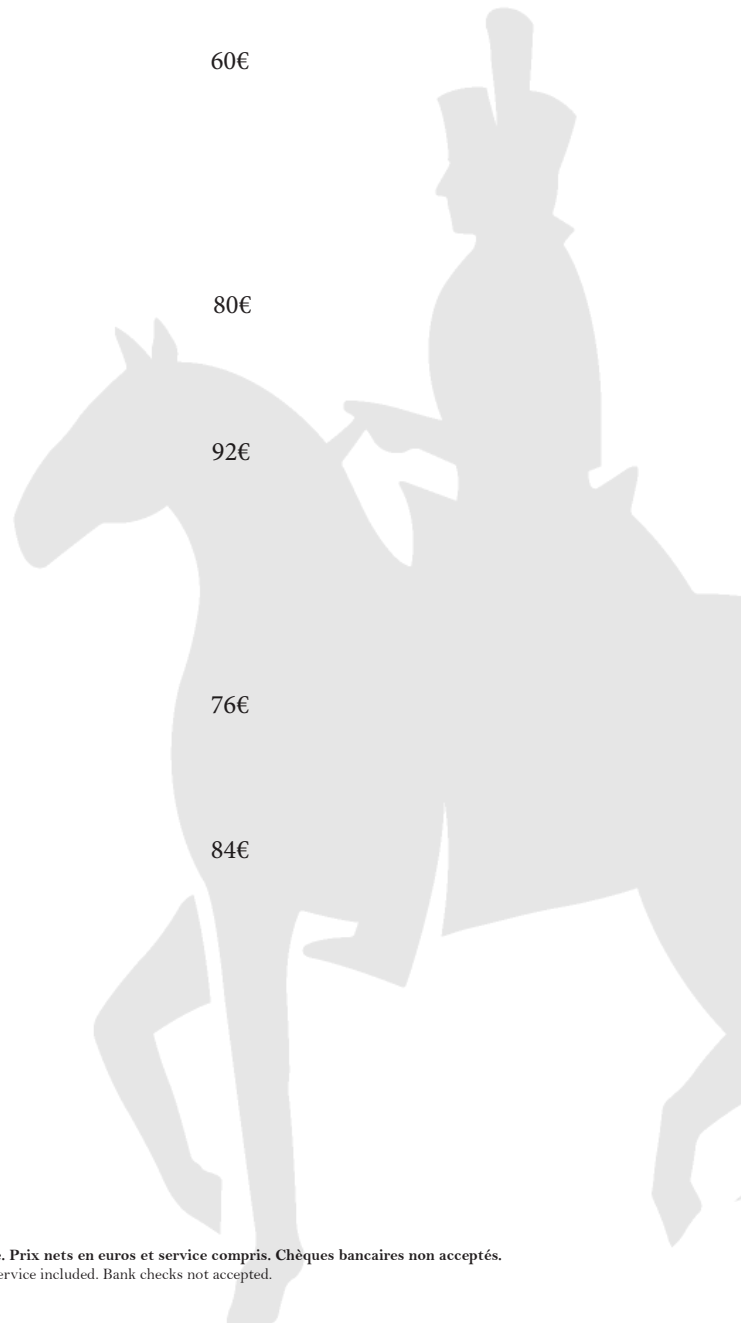
- Saint-Pierre grillé, aubergines confites et salicornes** 80€  
**râpé de poutargue aux zestes de pamplemousse**  
Grilled John Dory, candied eggplants and samphires  
grated bottarga with grapefruit zests
- Sole de petit bateau au caviar Oscietre, jus d'arêtes à la vodka** 92€  
**dômes de blettes aux crevettes grises**  
Freshly caught sole with Oscietra caviar, vodka fish bones jus  
swiss chard domes with grey shrimps

### — Le Terroir —

- Pigeon Miéral cuit à la coppa** 76€  
**cassolette de cocos à la sauge, jus de tomate confite**  
Mieral pigeon cooked with coppa  
beans casserole with sage, candied tomato juice
- 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

 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 nets 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 nets 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

## Ruinart Brut

**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

## Dom Ruinart Blanc de Blancs 2010 | lancement Printemps 2022

**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

## Ruinart Millésime 2015

**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

## Dom Ruinart Rosé 2007 | 20ème millésime de la gamme

## 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

## Ruinart Blanc de Blancs

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 juin, direction la Maison Ruinart à Reims, fondée en 1729**

In June we invite Maison Ruinart in Reims, created in 1729

**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 nets 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.