


# 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

**Carpaccio de thon à la fraise de la Champagne** 45€  
**rhubarbe au vinaigre de riz, bouquet fleuri**  
Tuna carpaccio with Champagne strawberries  
rhubarb with rice vinegar, flower bouquet

**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

### Côté Océan


**Saint-Pierre grillé, aubergines fumées au hibachi et salicornes** 80€  
**râpé de poutargue aux zestes de pamplemousse**  
Grilled John Dory, hibachi-smoked eggplants and samphire  
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

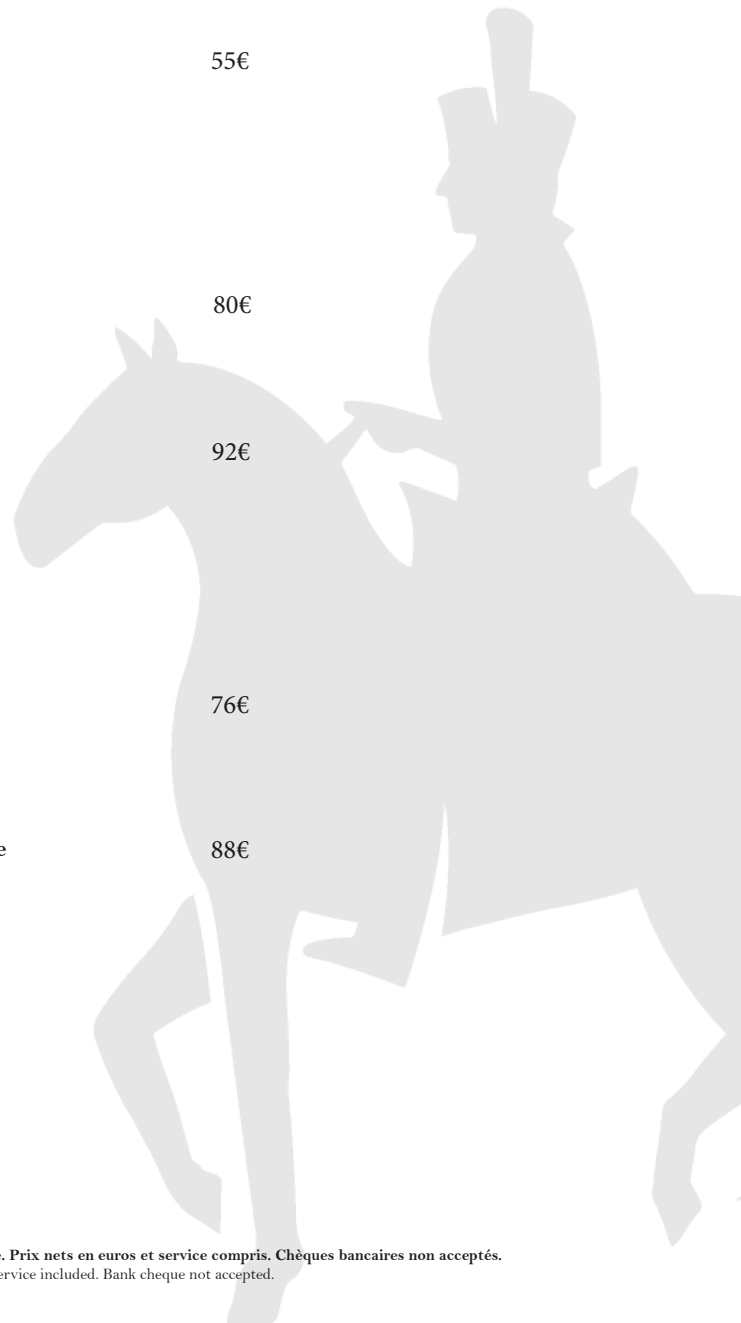
### Le Terroir

**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 à l'avocat grillé, vinaigrette de coriandre** 88€  
**pommes de terre soufflées et navets glacés au jus corsé**  
Aubrac beef tenderloin with grilled avocado, coriander vinaigrette  
puffed potatoes and glazed turnips with a full-bodied 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 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 cheque not accepted.



## — Les Fromages —

24€

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

## — Les Gourmandises —

24€

**Fraises de la Champagne, condiment Mizuna  
crème crue à la vanille de Tahiti**  
Champagne strawberries, Mizuna condiment  
Tahitian vanilla raw cream

**Cerises au naturel et confites, glace au thé noir  
croustillant au sucre muscovado**  
Natural and candied cherries, black tea ice cream  
crispy with muscovado sugar

**Chocolat Guanaja 70%, mousse onctueuse au Malt de la Montagne de Reims  
parfait glacé à la cardamome noire**  
70% Guanaja chocolate, creamy 'Malt de la Montagne de Reims' mousse  
black cardamom glazed parfait

## — 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 cheque 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

**Stark Brut Nature 2015**

**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

**Blanc de Blancs 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

**Cristal 2014**

**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

**Vintage 2014 Brut**

## Notre sélection de fromages affinés

*En supplément de 24€*

Matured cheese selection

*As supplement 24€*

**Fraises de la Champagne, condiment Mizuna  
crème crue à la vanille de Tahiti**  
Champagne strawberries, Mizuna condiment  
Tahitian vanilla raw cream

**Brut Rosé 2016**

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 août, direction la Maison Louis Roederer à Reims, fondée en 1776**

In August we invite Louis Roederer in Reims, created in 1776

**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 cheque not accepted.