

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 Prémices


- Carpaccio de légumes croquants, copeaux d'avocat aux graines de chia
crémeux de pois chiche, râpée de poutargue** 42€
Crunchy vegetable carpaccio, avocado shavings with chia seeds
creamy chickpea soup, shredded bottarga
- Veau et espadon comme « vitello tonnato »
câpres Pantelleria et copeaux de parmesan 24 mois** 45€
Veal and swordfish as «vitello tonnato»
Pantelleria capers and 24 month Parmigiano Reggiano shavings
- Tourteau, parfumé de combawa
caviar « Sturia », mangue et agrumes** 60€
Crab, flavoured with kaffir lime
caviar « Sturia » mango and citrus fruit

Costé Océan

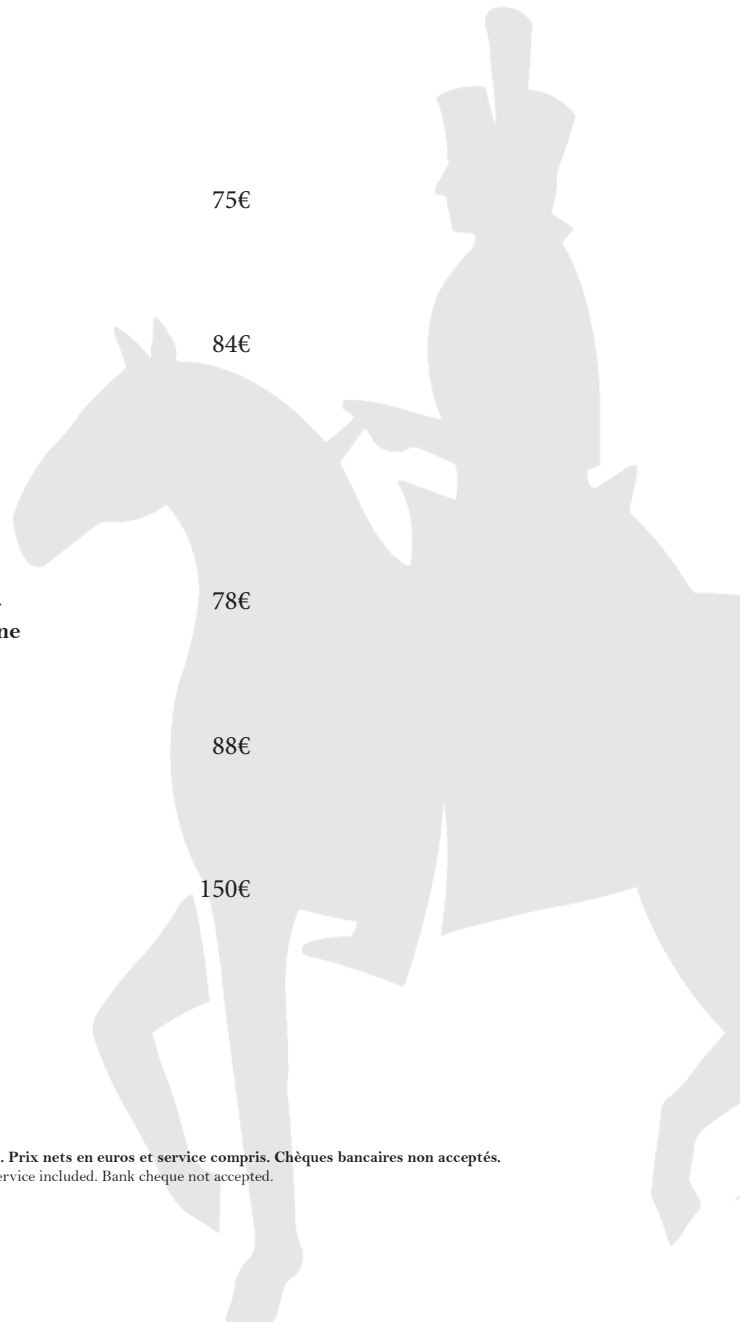
- Filet de rouget poché au consommé de bouillabaisse
fenouil à l'huile d'olive et pommes rattes grillées** 75€
Poached red mullet fillet with bouillabaisse consommé
fennel with olive oil and grilled "rattes" potatoes
- Bar de ligne aux tellines, choux pak choi au punzu
coulis de mizuna et sucs des arêtes** 84€
Line-caught sea bass with tellins, pak choi cabbage with punzu
mizuna coulis and fish bone juice

Le Terroir

- Porcelet de la Champagne-Ardenne « cuisiné de la tête aux pieds »
pomme de terre au persil, petits oignons glacés au miel de châtaigne** 78€
Piglet from Champagne-Ardenne «cooked from head to toe»
potato with parsley, button onions glazed with chestnut honey
- Filet de bœuf Charolais Label Rouge, figue rôtie à la coriandre
ravioles de blettes au pignon de pin, pomme soufflée** 88€
Label Rouge Charolaise beef fillet, roasted fig with coriander
chard ravioli with pine nuts and puffed potatoes
- Volaille de Bresse rôtie à l'échalote grise (pour 2 personnes)
jus court parfumé au romarin** 150€
Roasted Bresse poultry with gray shallots (for 2 people)
juice flavoured with rosemary 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* —

26€

de notre cheffe pâtissière Claire Andreux

**Figue de Solliès rôtie dans son jus, glace au banon
croustillant aux noisettes fraîches**

Solliès fig roasted in its juice, banon ice cream
fresh hazelnut crisp

**Poire de la Champagne en croûte de sucre
miel de nos ruches et pollen**

Champagne pear in sugar crust
honey from our hives and pollen

**Chocolat Guanaja 70%, mousse onctueuse au Malt de la Montagne de Reims
parfait glacé à la cardamome noire**

Guanaja chocolate 70%, 'Malt de la Montagne de Reims' creamy mousse
iced black cardamom 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 Royal* —


**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
«Abyss» 2017 Brut Zéro

**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
«Le Clos des Trois Clochers» Villers-Allerand 1^{er} Cru 2016 Brut Zéro

**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 chervil
«Château d'Avize» Grand Cru 2012 Brut Zéro

**Ris de veau clouté au chorizo, jus court de Jerez
oignons caramélisés et pommes fondantes**
Chorizo studded veal sweetbreads, Jerez pan juice
caramelised onions and fondant potatoes
«150th Anniversary» Brut Zéro

Notre sélection de fromages affinés
En supplément de 24€
Matured cheese selection
As supplement 24€

**Chocolat Guanaja 70%, mousse onctueuse au Malt de la Montagne de Reims
parfait glacé à la cardamome noire**
Guanaja chocolate 70%, 'Malt de la Montagne de Reims' creamy mousse
iced black cardamom parfait
«Rosé de Saignée» 2014 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 septembre, direction la Maison Leclerc Briant à Epernay, fondée en 1872
In September we showcase 1872 Epernay Champagne house, Leclerc Briant

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.