

# LE ROYAL

## ÉTAPE GASTRONOMIQUE

**SOUS UN PLAFOND PATINÉ D'OR, UN SALON ROYAL REND HOMMAGE AUX FEMMES  
AYANT JOUÉ UN RÔLE DANS LA VIE DE NAPOLEON.**

UNDER A GOLDEN PATINATED CEILING, THE ROYAL BALLROOM PAYS HISTORICAL TRIBUTE  
TO THE WOMEN WHO PLAYED A ROLE IN NAPOLEON'S LIFE.

### *Les Premices*


<b>Ravioles de cucurbitacée de la Champagne aux châtaignes consommé de courge aux agrumes</b> Champagne squash and chestnut ravioli citrus squash consommé	42€
<b>Crabe royal, tendre aïoli safrané, légumes croquants consommé de carcasse vivifiée au vermouth blanc</b> King crab, delicate saffron aioli, crunchy vegetables crab shell stock sublimed with vermouth	51€
<b>Langoustine nacrée, voile de mélisse, condiment à la bisque réduite nouilles froides au sarrasin</b> Dublin bay prawn « à la nacre », lemon balm veil, bisque condiment chilled soba noodles	54€

### *Côté Océan*

<b>Noix de Saint-Jacques grillées, salsifis et trompettes de la mort mouseline de salsifis et sauce aux bardes</b> Pan-seared dive-caught sea scallop, salsifies and black chanterelles salsify mousseline and scallop mantle sauce	79€
<b>Filet de barbe au cresson tendre et panais rôti sauce champagne au caviar Sturia</b> Brill fillet, baby watercress and roasted parsnip Champagne and Sturia Ossetra caviar sauce	83€
<b>Homard bleu, millefeuille de choux à l'estragon et agrume du moment sauce bisque au corail</b> Blue lobster, cabbage millefeuille scented with taragon and citrus in season roe bisque sauce	96€

### *Le Terroir*

<b>Noix de ris de veau au sarrasin, potimarron confit et girolles poêlées jus court infusé au café</b> Sweetbreads with buckwheat, confit red kuri squash and sauteed girolles pan juice infused with coffee	78€
<b>Dos de chevreuil grillé, butternut et betteraves multicolores glacés au miel de châtaigne sauce grand veneur</b> Grilled roe deer loin, butternut and multicoloured beetroot glazed with chestnut honey grand veneur sauce	82€
<b>Filet de bœuf Charolais à la truffe blanche d'Alba, Agria fondante et purée à la truffe jus court acidulé au vinaigre balsamique blanc</b> Charolais beef fillet with Alba white truffle, buttery roasted Agria and potato with truffle puree tangy white balsamic pan sauce	126€

 Le Chef propose également un menu végétarien et végétalien, disponible sur demande.  
Vegetarian and vegan menus are available upon request.

Cette carte a été élaborée par Chef Maxime Serigne et sa brigade de passionnés.  
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.  
This menu has been created by Chef Maxime Serigne and his passionate team.  
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**  
Our cheese selection matured by Claire Griffon

— *Les Gourmandises* —

26€

de notre cheffe pâtissière Claire Andreux

**Coings de la Champagne, glace onctueuse à la vanille de Tahiti et au poivre rouge du Penja  
jus de coing perlé à l'huile de vanille**  
Champagne quince, Tahitian vanilla ice cream with Penja red pepper  
quince juice scented with pure vanilla oil

**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 sommeliers 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 et végétalien, disponible sur demande.**  
Vegetarian and vegan menus are available upon request.

**Cette carte a été élaborée par Chef Maxime Serigne et sa brigade de passionnés.**  
**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.**  
This menu has been created by Chef Maxime Serigne and his passionate team.  
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.

Signature

Menu

**Mise en bouche du Chef**

Chef's mise en bouche

**Crabe royal, tendre aioli safrané, légumes croquants  
consommé de carcasse vivifiée au vermouth blanc**

King crab, delicate saffron aioli, crunchy vegetables  
crab shell stock sublimed with vermouth

**1er cru « Empreinte » Blanc de Noirs Extra Brut 2016**

**Langoustine nacrée, voile de mélisse, condiment à la bisque réduite  
nouilles froides au sarrasin**

Dublin bay prawn « à la nacre », lemon balm veil, bisque condiment  
chilled soba noodles

**1er cru « Blanc de Rose » Extra Brut**

**Filet de barbue au cresson tendre et panais rôti  
sauce champagne au caviar Sturia**

Brill fillet, baby watercress and roasted parsnip  
Champagne and Sturia Ossetra caviar sauce

**1er cru « Volupté » Blanc de Blancs Extra Brut 2015**

**Noix de ris de veau au sarrasin, potimarron confit et girolles poêlées  
jus court infusé au café**

Sweetbreads with buckwheat, confit red kuri squash and sauteed girolles  
pan juice infused with coffee

**1er cru « Terre » Extra Brut 2005**

**Notre sélection de fromages affinés**

*En supplément de 24€*

Matured cheese selection

*As supplement 24€*

**Coings de la Champagne, glace onctueuse à la vanille de Tahiti et au poivre rouge du Penja  
jus de coing perlé à l'huile de vanille**

Champagne quince, Tahitian vanilla ice cream with Penja red pepper  
quince juice scented with pure vanilla oil

**Ratafia Soléra**

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 le Champagne Geoffroy à Aÿ, fondée au 17ème siècle**

In November, we invite Champagne Geoffroy from Aÿ, created in the 17th century

**L'accord à 160€**

Signature combination 160€