

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


Ravioles de cucurbitacée de la Champagne aux châtaignes consommé de courge aux agrumes Champagne squash and chestnut ravioli squash consommé with citrus	42€
Crabe royal, tendre aïoli safrané, légumes croquants consommé de carcasse vivifiée au vermouth blanc King crab, delicate saffron aioli, crunchy vegetables crab shell stock perfumed with white vermouth	51€
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	54€

Côté Océan

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

Le Terroir

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	78€
Dos de chevreuil grillé, butternut et betteraves multicolores glacés au miel de châtaigne sauce grand veneur Grilled roe deer loin, butternut and multicoloured beetroot glazed with chestnut honey grand veneur sauce	82€
Filet de bœuf Charolais à la truffe blanche d'Alba, Agria fondante et purée à la truffe jus court acidulé au vinaigre balsamique blanc 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 Santos Lopes

**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.

Menu Signature

Mise en bouche du Chef

Chef's mise en bouche

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

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

Cuvée 745

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

Cuvée 742

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

Cuvée 737

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

Cuvée 735 Dégorgement Tardif

Millefeuille de Saint Marcellin à la truffe, poudre de pain de seigle

Saint Marcellin millefeuille with truffle, rye bread powder

Cuvée 734 Dégorgement Tardif

Ecume de lait Ribot, sorbet fromage blanc bergamote

vinaigrette citron caviar et meringue croquante

Buttermilk foam, bergamot cottage cheese sorbet
finger lime vinaigrette and crunchy meringue

Gourmandise de notre Cheffe pâtissière Claire Santos Lopes

En supplément de 26€

Delicacy from our Pastry Chef Claire Santos Lopes

As supplément 26€

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 décembre, direction le Champagne Jacquesson à Dizy, fondé en 1798

In December, we invite Champagne Jacquesson from Dizy, created in 1798

L'accord à 160€

Signature combination 160€

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.