

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

Carpaccio de bœuf, caviar Sturia, panais et parmesan 24 mois Beef carpaccio, Sturia Ossetra caviar, parsnip and 24-month aged parmesan	45€
Crabe royal, céleri confit façon rémoulade au lard de Colonnata consommé de carcasse vivifiée au vermouth blanc King crab, confit celeriac remoulade with Colonnata lard crab shell consommé perfumed with vermouth	49€
Betterave noire d'Égypte fondante à la truffe noire et crème aigrette ✓ Black Egyptian beetroot with black truffle and sour cream	49€
Homard breton fumé aux sarments de vigne, petits pois au wasabi et cédrat confit bisque et jus de cosse Brittany blue lobster smoked with vine stalk, wasabi flavoured green peas and candied citron bisque and pea pod juice	54€

Côte Océan

Noix de Saint-Jacques grillées, carottes et carottes des sables beurre blanc aux agrumes du moment Pan-seared diver-caught sea scallop, carrots and sand carrots seasonal citrus butter sauce	79€
Dos de bar sauvage confit à l'huile d'olive, héliantis confit jus d'arêtes acidulé Back of line-caught sea bass confit in olive oil, preserved heliantis tart fishbone juice	84€
Sole 'petit-bateau', épinard et panais rôti sauce champagne et caviar Sturia Line-caught sole, spinach and roasted parsnip Champagne and Sturia Ossetra caviar sauce	86€

Le Terroir

Filet de canette des Dombes, pomme rôtie au miel de nos ruches jus court aux agrumes Duck fillet from Dombes, roasted apple with honey from our hives citrus fruit juice	78€
Agneau de lait des Pyrénées, choux de Bruxelles et jus de braisage Suckling lamb from the Pyrenees, Brussels sprouts and braising juice	84€
Filet de bœuf Charolais à la truffe noire, gratin de salsifis au comté jeune et à la truffe noire jus au vinaigre de riz brun Charolais beef fillet with black truffle, salsify gratin with young Comté cheese and black truffle brown rice vinegar juice	98€

✓ 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* —

25€

Notre sélection affinée par Claire Griffon
Our cheese selection matured by Claire Griffon

— *Les Gourmandises* —

27€

de notre Cheffe pâtissière Claire Santos Lopes

Fine Gin d'Épernay en parfait glacé
pamplémousses roses et blancs, cresson de fontaine d'Île de France
Iced Epernay Fine Gin parfait, pink and white grapefruit, Île de France watercress

Céleri rave d'Île de France rôti à la vanille de Tahiti, mousseline et glace au beurre noisette
croustillant au sucre muscovado
Roasted Île de France celeriac with Tahitian vanilla, brown butter mousseline and ice cream
muscovado sugar crisp

Kiwi de l'Adour confit façon tatin au miel de nos ruches
feuilletage au sarrasin et crème glacée au caillé de brebis
Adour kiwi tatin tart style with honey from our hives
buckwheat puff pastry and sheep curd ice cream

— *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, céleri confit façon rémoulade au lard de Colonnata
consommé de carcasse vivifiée au vermouth blanc**

King crab, confit celeriac remoulade with Colonnata lard
crab shell consommé perfumed with vermouth

Marie Copinet 'La Ruelle des Loups' Millésime 2017, Pur Meunier

**Homard breton fumé aux sarments de vigne, petits pois au wasabi et cédrat confit
bisque et jus de cosse**

Brittany blue lobster smoked with vine stalk, wasabi flavoured green peas and candied citron
bisque and pea pod juice

Henriet-Bazin 'Marie-Amélie' Premier Cru Millésime 2014, Blanc de Blancs

**Dos de bar sauvage confit à l'huile d'olive, héliantis confit
jus d'arêtes acidulé**

Back of line-caught sea bass confit in olive oil, preserved heliantis
tart fishbone juice

Jean Baillette-Prudhomme Premier Cru Millésime 2012

**Filet de canette des Dombes, pomme rôtie au miel de nos ruches
jus court aux agrumes**

Duck fillet from Dombes, roasted apple with honey from our hives
citrus fruit juice

Louise Brison Millésime 2009

Notre sélection de fromages affinés

En supplément de 25€

Matured cheese selection

As supplement 25€

**Le céleri de la Champagne juste poché, pomme acidulée
moutarde de Crémone en émulsion et croustillant à l'amande**

Simply poached celeriac from Champagne, tangy apple
foamy mostarda di Cremona and almond crisp

Aurore Casanova 'Malo' Grand Cru 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. En mars, à l'occasion de la journée de la femme,
cinq vigneronnes signent cet accord mets et vins et vous invitent dans leur univers respectif.**

A chaque accord, son histoire !

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 ». In March, for International Women's Month,
discover five female winemakers with one dedicated cuvée per dish.

L'accord à 160€

Signature combination 160€