


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


- Asperge verte de Mallemort, coque bretonne, sabayon au miso**  39€
Provence green asparagus, Brittany cockle, miso zabaione
- Crabe royal, céleri confit façon rémoulade au lard de Colonnata
consommé de carcasse vivifiée au vermouth blanc** 49€
King crab, confit celeriac remoulade with Colonnata lard
crab shell consommé glazed with white vermouth
- Homard breton fumé aux sarments de vigne, petits pois au wasabi et cédrat confit
bisque et jus de cosse** 54€
Brittany blue lobster smoked with vine stalk, wasabi flavoured green peas and candied citron
bisque and pea pod juice

Côté Océan

- Filet de Saint-Pierre, gnocchi de morille, betterave noire d'Égypte confite
cassolette de fèves et jus corsé** 79€
John Dory fillet, morel gnocchi, Egyptian flat black beetroot confit and broad bean casserole
full-bodied juice
- Pavé de dorade royale saisi, fenouil confit et soupe de poisson à la badiane** 84€
Pan-seared sea bream fillet, confit fennel and star anise scented fish soup
- Sole 'petit-bateau', épinard et panais rôti
sauce champagne et caviar Sturia** 86€
Line-caught sole, spinach and roasted parsnip
Champagne and Sturia Ossetra caviar sauce

Le Terroir

- Poulette de Bresse rôtie, asperge verte à l'ail des ours et espuma d'agria
jus court au thym** 76€
Roasted Bresse chicken, green asparagus and wild garlic, agria potato espuma
thyme pan sauce
- Filet de bœuf Charolais Label Rouge, asperge blanche braisée, jus infusé au café** 82€
Label Rouge Charolais beef fillet, braised white asparagus, coffee infused gravy
- Agneau de lait des Pyrénées, choux de Bruxelles, jus de braisage** 84€
Suckling lamb from the Pyrenees, Brussels sprouts, braising juice

 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

**Premières fraises confites dans leur jus, glace à la baie de genièvre
jus au pinot noir**
Early spring strawberries candied in their own juice, juniper berry ice cream
Pinot Noir juice

**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 glazed with white vermouth

Billecart-Salmon 'Blanc de Blancs' Grand Cru

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

Billecart-Salmon 'Nicolas François' 2008

Pavé de dorade royale saisi, fenouil confit et soupe de poisson à la badiane

Pan-seared sea bream fillet, confit fennel and star anise scented fish soup

Billecart-Salmon 'Louis Salmon' 2008

Poulette de Bresse rôtie, asperge verte à l'ail des ours et espuma d'agria jus court au thym

Roasted Bresse chicken, green asparagus and wild garlic, agria potato espuma
thyme pan sauce

Billecart-Salmon 'Brut Sous Bois'

Notre sélection de fromages affinés

En supplément de 25€

Matured cheese selection

As supplement 25€

Rhubarbe de la Baie de Somme pochée, fleur de sureau et crème glacée au chèvre frais

Poached rhubarb from the Baie de Somme, elderflower and goat cheese ice cream

Billecart-Salmon 'Brut Rosé'

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 mai, direction le Maison Billecart-Salmon à Mareuil-sur-Aÿ, fondée en 1818

In May, we invite Champagne Billecart-Salmon from Mareuil-sur-Aÿ, created in 1818

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.