

LE ROYAL

ETAPE GASTRONOMIQUE

Bienvenue dans l'univers culinaire du Chef Paolo Boscaro. Il a imaginé pour vous ce délicieux voyage aux côtés de Claire Santos Lopes, Cheffe Pâtissière. En salle, un ballet orchestré par Grégory Charlier, et votre verrerie charmée par les plus beaux flacons de Philippe Marques, Chef Sommelier.

Les Entrées

LES TOMATES D'ANTAN

Confites, caviar et sabayon au champagne
Marinées, sorbet tomate, fromage frais aux amandes58.

LES GNOCCHI

Aériens, Pecorino Pepato et safran
crème parfumée à la sauge, agrumes confits39.

LE BAR DE LIGNE

En sashimi, radis lactofermentés, caviar osciètre royal de la maison Petrossian
crème infusée au saké et au kombu64.

Les Poissons

LE SAINT-PIERRE DE NORMANDIE

Fumé et cuit dans son beurre d'herbes, courgette et brocoletti
dashi au cresson de fontaine79.

LA CREVETTE CARABINEROS DE MÉDITERRANÉE

Saisie, amandes fraîches, pesto de tomates confites, nectarine
jus de tête parfumé à la lavande et beurre au ziste de citron94.

LE TURBOT DE BRETAGNE

Meunière, céleri branche, rhubarbe et fêvette
sauce au champagne émulsionnée parfumée à la livèche86.

Les Viandes

LE FILET DE BŒUF CHAROLAIS

A la braise et frotté au poivre, ravioles au bruccio et chou kale
jus court et sa crème foisonnée88.

LA NOIX DE RIS DE VEAU

Croustillante et parfumée à la fève de tonka, pommes fondantes et carottes
jus de veau au cacao et sabayon à la bière rémoise72.

LE PIGEON DE RACAN

Rôti et laqué, cuisse confite, salade de trévisse, baies rouges et betterave
jus de viande infusé à la baie de Tasmanie76.

Les Fromages

NOTRE SÉLECTION AFFINÉE PAR CLAIRE GRIFFON

Fromagère d'origine champenoise25.

Les Desserts

LA PÊCHE

Pochée au thé Oolong, condiment fraises des bois, amandes fraîches

LE CHOCOLAT DU MEXIQUE

Parfait glacé à la cardamome noire, sorbet cacao
écume au malt de la Champagne

LA RHUBARBE DE LA BAIE DE SOMME

Pochée, fleur de sureau et crème glacée au chèvre frais27.

~

Menu Découverte

Confiez le choix de votre menu au Chef,
Une invitation à découvrir ses inspirations du moment.140.

Servi pour l'ensemble de la table

Optez pour notre sélection de vins pour accompagner chacun de vos mets.80.

Menu Royal

Parce que choisir c'est renoncer,
Embarquez pour un voyage gustatif à travers les créations du Chef.280.

Servi pour l'ensemble de la table

Dernière prise de commande à 20h45.

Optez pour notre sélection de vins pour accompagner chacun de vos mets.170.

✔ Le Chef propose également un menu végétarien et végétalien, disponible sur demande.

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.

Menu Signature

LA FLEUR DE NAVET

Marinée au vinaigre de Reims, crème glacée à la verveine
consommé de petit pois

LES GNOCCHI

Aériens, Pecorino Pepato et safran
crème parfumée à la sauge, agrumes confits

Brut Nature, Chouilly Grand Cru

LE SAINT-PIERRE DE NORMANDIE

Fumé et cuit dans son beurre d'herbes, courgette et brocoletti
dashi au cresson de fontaine

Brut Nature, Villedommange Premier Cru lieu-dit 'Les Ribauds'

LA CREVETTE CARABINEROS DE MÉDITERRANÉE

Saisie, amandes fraîches, pesto de tomates confites, nectarine
jus de tête parfumé à la lavande et beurre au ziste de citron

Extra Brut, Premier Cru Blanc de Noirs

LA NOIX DE RIS DE VEAU

Croustillante et parfumée à la fève de tonka, pommes fondantes et carottes
jus de veau au cacao et sabayon

Brut Nature, Grand Cru Millésime 2008

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

En supplément - 25.

LA MÛRE

Rôtie au miel, myrtilles sauvages
bourgeon de sapin et fromage blanc

Brut Nature Rosé de Saignée, Verzenay Grand Cru lieu-dit 'Les Marquises'

190.

Servi pour l'ensemble de la table

Chaque mois notre Chef Sommelier vous fait voyager au cœur d'une Maison ou d'un vigneron de
Champagne en associant chaque plat signature avec l'une de leurs cuvées.

En août, direction le Champagne Lombard, fondé en 1925 à Epernay.

160.

LE ROYAL

ETAPE GASTRONOMIQUE

Welcome to the culinary world of Chef Paolo Boscaro. He has envisioned this delightful journey for you alongside Pastry Chef Claire Santos Lopes. In the dining room, a ballet orchestrated by Grégory Charlier, and your glassware charmed by the finest bottles of Philippe Marques, Head Sommelier.

Starters

HEIRLOOM TOMATO
Candied, caviar and Champagne zabaione
Marinated, tomato sorbet, almond cream cheese

58.

GNOCCHI
Light and fluffy, Pecorino Pepato and saffron
sage scented cream, candied citrus

39.

LINE-CAUGHT SEA BASS
Sashimi-style, lacto-fermented radish, Petrossian ossetra royal caviar
sake and kombu infused cream

64.

Fish

NORMANDY JOHN DORY
Smoked and seared in fresh herb butter, zucchini and brocoletti
watercress dashi

79.

MEDITERRANEAN WILD CARABINERO PRAWN
Snacked, fresh almond, confit tomato pesto and nectarine
prawn head stock with a dash of lavender, lemon albedo butter

94.

BRITTANY TURBOT FILLET
Meunière, celery, rhubarb and fava bean
Champagne and lovage emulsion

86.

Meat

CHAROLAIS BEEF FILLET
Ember roasted and pepper-rubbed, bruccio ravioli and kale
silky pan sauce

88.

SWEETBREADS
Crispy with a touch of tonka bean, fondant potatoes and carrots
veal pan sauce with cocoa and Reims beer zabaione

72.

RACAN PIGEON FROM LA LOIRE
Roasted and lacquered, confit leg, treviso salad, red berries and beetroot
Tasmanian pepperberry infused pan juice

76.

Cheese

OUR CHEESE SELECTION MATURED BY CLAIRE GRIFFON
Our Master cheesemaker from Champagne

25.

Desserts

PEACH
Poached in Oolong tea, wild strawberries condiment and fresh almonds

MEXICAN CHOCOLATE
French iced parfait with black cardamom, cocoa sorbet
Champagne malt foam

BAIE DE SOMME RHUBARB
Poached, elderflower and goat cheese ice cream

27.

~

Discovery Menu

Entrust the Chef to guide your menu selection,
An invitation to explore his current inspirations.

140.

To be enjoyed by the whole table

Enhance your culinary experience with our perfectly paired wine selection.

80.

Royal Menu

No need to make a choice this evening.
Embark on a gustatory journey through the Chef's exquisite creations.

280.

To be enjoyed by the whole table

Enhance your culinary experience with our perfectly paired wine selection.

170.

Vegetarian and vegan menus are available upon request.

The list of allergens is available at the reception. Origin of our meats: France.
Net prices in euros, service included. Bank cheques not accepted.

Signature Menu

BLOOMING TURNIP
Marinated with Reims vinegar, verbena ice cream
green pea consommé

GNOCCHI
Light and fluffy, Pecorino Pepato and saffron
sage scented cream, candied citrus

Brut Nature, Chouilly Grand Cru

NORMANDY JOHN DORY
Smoked and seared in fresh herb butter, zucchini and brocoletti
watercress dashi

Brut Nature, Villedommange Premier Cru lieu-dit 'Les Ribauds'

MEDITERRANEAN WILD CARABINERO PRAWN
Snacked, fresh almond, confit tomato pesto and nectarine
prawn head stock with a dash of lavender, lemon albedo butter

Extra Brut, Premier Cru Blanc de Noirs

SWEETBREADS
Crispy with a touch of tonka bean, fondant potatoes and carrots
veal pan sauce with cocoa and zabaione

Brut Nature, Grand Cru Millésime 2008

MATURED CHEESE SELECTION
Extra-charge - 25.

BLACKBERRY
Roasted with honey, wild blueberries
sweet fir bud and cottage cheese

Brut Nature Rosé de Saignée, Verzenay Grand Cru lieu-dit 'Les Marquises'

190.

To be enjoyed by the whole table

Each month, our Head Sommelier takes you to the heart of a Champagne house or winegrower by
pairing each signature dish with one of their « cuvées ».

In August, discover Champagne Lombard, created in 1925 in Epernay.

160.