

# 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 amandes* 58.

#### **LES GNOCCHI**

*Aériens, Pecorino Pepato et safran*  
*crème parfumée à la sauge, agrumes confits* 39.

#### **LE BAR DE LIGNE**

*En sashimi, radis lactofermentés, caviar osciètre royal de la maison Petrossian*  
*crème infusée au saké et au kombu* 64.

### *Les Poissons*

#### **LE SAINT-PIERRE DE NORMANDIE**

*Fumé et cuit dans son beurre d'herbes, courgette et brocoletti*  
*dashi au cresson de fontaine* 79.

#### **LA CREVETTE CARABINERO DE MÉDITERRANÉE**

*Saisie, noisettes fraîches, pesto de tomates confites, poire Conférence*  
*jus de tête parfumé au romarin et beurre au ziste de citron* 94.

#### **LE TURBOT DE BRETAGNE**

*Meunière, artichaut poivrade et condiment prune*  
*sauce au champagne émulsionnée parfumée à la menthe corse Népita* 86.

### *Les Viandes*

#### **LE FILET DE BŒUF CHAROLAIS**

*A la braise et frotté au poivre, raviolles au bruccio et chou kale*  
*jus court et sa crème foisonnée* 88.

#### **LA NOIX DE RIS DE VEAU**

*Croustillante et parfumée à la fève de tonka, carottes et blettes*  
*jus de veau au cacao et sabayon à la bière rémoise* 72.

#### **LE PIGEON DE RACAN**

*Rôti et laqué, cuisson confite, salade de trévisse, baies rouges et betterave*  
*jus de viande infusé à la baie de Tasmanie* 76.

## *Les Fromages*

### NOTRE SÉLECTION AFFINÉE PAR CLAIRE GRIFFON

Fromagère d'origine champenoise

25.

## *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 frais*

27.

~

## *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*

**Blanc de Meunier, Premier Cru 2016, Brut Zéro**

## LE SAINT-PIERRE DE NORMANDIE

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

**«Les Monts Ferrés», Premier Cru Vertus 2018, Brut Zéro**

## LA CREVETTE CARABINERO DE MÉDITERRANÉE

*Saisie, noisettes fraîches, pesto de tomates confites, poire Conférence  
jus de tête parfumé au romarin et beurre au ziste de citron*

**Rosé, Extra Brut**

## LA NOIX DE RIS DE VEAU

*Croustillante et parfumée à la fève de tonka, carottes et blettes  
jus de veau au cacao et sabayon à la bière rémoise*

**Millésime 2018, Extra Brut**

## NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

*En supplément - 25.*

## LA FIGUE DE SOLLIÈS

*Rôtie dans son jus, glace au banon  
croustillant aux noisettes fraîches*

**Cuvée Divine en Solera, Demi Sec**

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 septembre, direction la Maison Leclerc Briant, fondée en 1872 à Epernay.

160.