

ENTRÉES

Jambon cuit de Reims, mâche et pickles de légumes LACTOSE FREE 24€
Reims pressed and cooked ham, mixed greens and pickles

Velouté de potiron GLUTEN FREE - VEGGIE 22€
graines de courge, noisette, crème fraîche au romarin
Pumpkin velouté, pumpkin seeds
hazelnut and rosemary scented crème fraîche

Crabe GLUTEN FREE - LACTOSE FREE 35€
concombre en condiment, sucrine, mayonnaise aux agrumes
Crab, cucumber condiment
romaine lettuce, citrus mayonnaise

Huîtres Gillardeau n°3, par 6 ou 12 GLUTEN FREE 29 / 54€
beurre d'algue et vinaigre de Reims
Gillardeau oysters N°3, half a dozen
seaweed butter and Reims vinegar

Burrata des Pouilles GLUTEN FREE - VEGGIE 28€
jeunes pousses, tomates cerises marinées, pesto et pistache
Apulian Burrata,
baby greens, marinated cherry tomatoes, pesto and pistachio

Œuf parfait, purée de céleri fumée VEGGIE 26€
champignon de Paris brun, écume aux céréales
Onsen egg, smoked celeriac purée, brown mushroom and cereal foam

SAUMON & CAVIAR

Saumon BIO fumé tranché main Petrossian VEGGIE 42€
crème raifort et blinis
Hand-sliced smoked organic salmon from Petrossian
horseradish cream and blinis

Caviar Oscière Royal Petrossian 30g ou 50gr VEGGIE 155 / 240€
condiments et blinis
Royal Ossetra caviar from Petrossian 30g or 50g
condiments and blinis

Supplément caviar Oscière Royal Petrossian 7gr 25€
Additional Royal Ossetra caviar from Petrossian 7gr

Prix nets en euros et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés.
Origine de nos viandes - bœuf : France, volaille : France, agneau : Royaume-Uni.
La liste des allergènes est disponible à l'accueil.

Net prices in euro, taxes and service included. Cheques are not accepted.
Origin of our meats - beef : France, poultry : France, lamb : UK.
The list of allergens is available at the reception.

PLATS

Dos de cabillaud rôti, lentillons BIO en ragoût, sauce champagne GLUTEN FREE 35€
Roasted cod with organic lentil ragout, Champagne sauce

Noix de Saint-Jacques au beurre d'algue, tombée de poireau GLUTEN FREE 43€
pomme safranée, beurre blanc et œufs de truite
Sea scallops in seaweed butter, leek and saffron potato, butter sauce and trout roe

Turbotin parfumé aux aromates à partager GLUTEN FREE Prix selon le marché
légumes de saison, pomme purée, beurre citronné aux herbes
Aromatic whole turbot for two Market price
seasonal vegetables, potato purée, lemon butter sauce with fresh herbs

Volaille champenoise fumée au foin GLUTEN FREE 43€
praliné noisette et légumes oubliés, jus au thym citron
Hay smoked chicken from Champagne
hazelnut praline and heirloom vegetables, lemon thyme gravy

Epaule d'agneau confite, pois gourmand et brocoli GLUTEN FREE 42€
jus relevé à l'estragon et citron confit
Confit lamb shoulder, snow pea and broccoli, tarragon pan sauce, candied lemon

Filet de bœuf Charolais Label Rouge flambé au cognac GLUTEN FREE 56€
tombée d'épinards, pommes fondantes et gaufrettes, sauce poivre
Label Rouge Charolais beef fillet, flambéed with cognac
wilted spinach, fondant potatoes and crisps, peppercorn sauce

Suggestion du Chef Prix selon le marché
Chef's recommendation Market price

PÂTES & RISOTTO

Linguine et homard bleu breton, homardine aux agrumes 68€
Brittany blue lobster and linguine pasta, lobster and citrus sauce
Pêche Durable / Sustainable Fishing

Risotto à la truffe noire Melanosporum GLUTEN FREE - VEGGIE 58€
Melanosporum black truffle risotto

Rigatoni al pomodoro, stracciatella et basilic VEGGIE 38€
Rigatoni al pomodoro, stracciatella and basil

AUTRES ACCOMPAGNEMENTS

Salade de jeunes pousses Baby greens salad 10€
Légumes de saison Seasonal vegetables
Frites French fries
Pomme purée Mashed potatoes

FROMAGES

Sélection de fromages affinés 16€
Matured cheese selection

DESSERTS

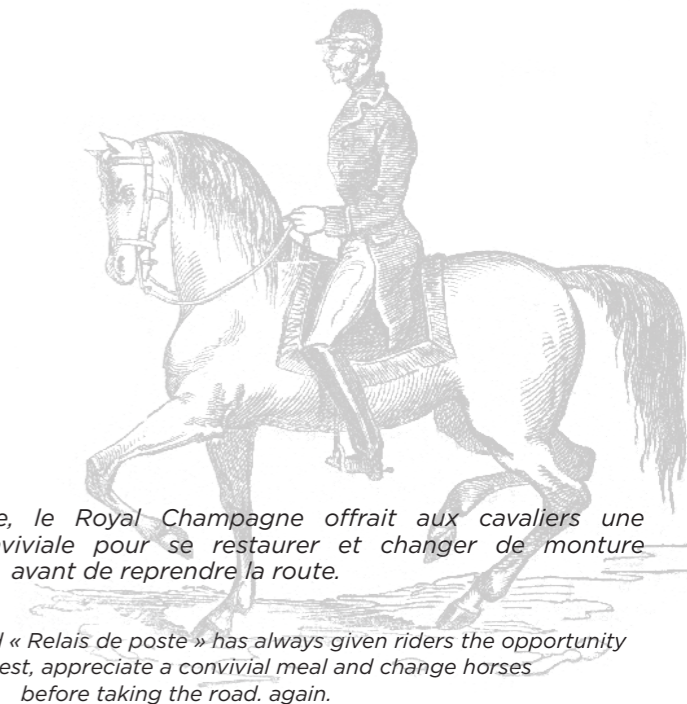
Millefeuille chocolat Caraïbe 66% et noix de macadamia 18€
Caribbean chocolate 66% and macadamia nut millefeuille

Profiteroles, vanille de Madagascar et gavotte craquante 18€
Madagascar vanilla profiteroles and *gavotte* crisp

Tartelette aux poires de la Champagne façon tatin 17€
crème onctueuse à la fève de tonka
Pear from Champagne tatin-style tartlet smoothy tonka bean cream

AOP Figues de Solliès rôties au miel de nos ruches à partager 38€
flambées au marc de Champagne et glace à la noisette
DOP Solliès figs roasted with honey from our hives for two
flambéed with marc de Champagne and hazelnut ice cream

Fraîcheur pomme poire - fruits frais et sorbets GLUTEN FREE - VEGAN 16€
Apple and pear - fresh fruits and sorbets



Ancien relais de poste, le Royal Champagne offrait aux cavaliers une étape agréable et conviviale pour se restaurer et changer de monture avant de reprendre la route.

The Royal Champagne old « Relais de poste » has always given riders the opportunity to take a break, rest, appreciate a convivial meal and change horses before taking the road. again.