



ROYAL CHAMPAGNE

HOTEL & SPA

Joyeuses fêtes !



NOVEMBRE 2023 - JANVIER 2024



Tea Time Royal

TOUS LES SAMEDIS DU
11 NOVEMBRE 2023 AU 7 JANVIER 2024*
DE 16H00 À 17H30

POUR LES PLUS GRANDS...

Croque truffé, pain aux noix, vieux comté

Straciatella, cœur de sucrose et pesto basilic pistache

Club sandwich de volaille marinée au citron confit
mayonnaise et noisette

~

Tartelette à l'amande
praliné au café du Brésil et éclats de café caramélisés

Millefeuille noix de macadamia et chocolat Caraïbe 66%

Chou noix de pécan et cannelle

Entremets aux marrons et clémentines
châtaigne fraîche

~

Gaufre au chocolat
sauce au gruë de cacao et cardamome noire

Cake à la noix du Brésil
confit à la poire de la Champagne et citron vert

Madeleine au citron jaune
praliné aux noisettes du Piémont et éclats caramélisés

Scone à la pistache de Sicile
crème crue vanillée et confiture

*Le Royal Champagne dévoile un tea time placé sous
le thème du bien-être et des antioxydants avec une
sélection de mets salés et sucrés pensée autour des
nombreux bienfaits du cacao et des fruits secs.*

*Une collaboration signée
Claire Santos Lopes X Victoire Finaz*

... ET LES PLUS PETITS

Découverte des fruits secs autour de 3 pralinés
et gaufre au chocolat

Madeleine au chocolat et noisette du Piémont

Millefeuille chocolat et noix de macadamia

Mini cookies

Chocolat chaud gourmand, chantilly et perles craquantes

*60 euros par adulte accompagné d'une boisson chaude
80 euros avec une boisson chaude et un verre de champagne*

35 euros par enfant

**Egalement les 24 et 25 décembre 2023
Sur réservation uniquement*

Joyeux Noël

DIMANCHE 24 DÉCEMBRE
DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL PAR PAOLO BOSCARO

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Huîtres, Saint-Jacques, homard breton, praires
mayonnaise à l'estragon, condiment algues
voile de vinaigre et granité raifort

FOIE GRAS

Rôti, truffe noire Melanosporum
consommé parfumé aux céréales

BAR DE BRETAGNE

Fumé et confit, lentilles Beluga
beurre blanc au caviar Royal Oscière Petrossian

CHAPON

Suprême contisé à la truffe noire
châtaigne, légumes oubliés, sauce Albufera

SORBET CITRON VERT & PERSIL

Ecume de vodka, meringue craquante

POIRE DE LA CHAMPAGNE

Mousse onctueuse, confit citronné
glace aux marrons et tuile craquante

Mignardises

260 euros par personne, hors boissons



Bonne Année !

DIMANCHE 31 DÉCEMBRE
DÎNER DU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE PAR PAOLO BOSCARO

*Une soirée rythmée par de la musique live
pour débiter la nouvelle année de façon... pétillante !*

AU RESTAURANT LE BELLEVUE

NOIX DE SAINT-JACQUES

En ceviche, crème glacée à la livèche
caramel de barbes

GNOCCHI

Aériens, parmesan, jus de veau à la truffe noire
écume au café

HOMARD BRETON

Rôti, courges et agrumes confits, sauce maltaise

SAINT-PIERRE DE BRETAGNE

Confit, jeune poireau et brocoli
beurre blanc aux algues

VOLAILLE DE BRESSE

Carotte safranée, pomme fondante, sauce Albufera

TRIO SUCRÉ

Chou chocolat noir 70% et truffe noire

Mont Blanc, poire de la Champagne et marron

Tartelette, agrumes de la Pépinière Vessières, citron caviar

360 euros par personne, hors boissons

AU RESTAURANT LE ROYAL ✿

HUÎTRES GILLARDEAU & AZOTE

Au naturel, huile d'herbes et perles acidulées

GNOCCHI & TRUFFE BLANCHE D'ALBA

Aériens, safran et pecorino
crème parfumée à la sauge

LANGOUSTINE D'ECOSSE & AGRUMES

Saisie, cœur de laitue et avocat
jus de têtes infusé à la bergamote

BAR DE LIGNE & CAVIAR ROYAL PETROSSIAN

Confit dans son huile de céréales
sabayon au champagne

BŒUF DE GALICE & TRUFFE DU PÉRIGORD

Maturé dans sa coque de cacao
raviole de céleri et topinambour, jus truffé

SORBET AU MARC DE CHAMPAGNE

Agrumes confits, citron caviar

CHOCOLAT DU MEXIQUE 70%

Crémeux intense et caramel
truffe noire en crème glacée et copeaux

500 euros par personne, hors boissons



La Bûche Eden

PAR CLAIRE SANTOS LOPES

La Cheffe s'inspire, pour cette nouvelle création, du magnifique lustre surplombant le Salon Fines Bulles, immanquable dès les premiers pas dans l'hôtel.

A l'image d'un bijou lové dans son écrin, la bûche a été pensée comme une pièce d'orfèvrerie, avec précision et minutie.

~

Découvrez une bûche aux saveurs poire et châtaigne et laissez-vous surprendre par deux entremets.

L'un composé d'un crémeux marron et d'éclats de marrons glacés. L'autre d'un confit à la poire et de morceaux de poires de la Champagne, réhaussé de citron vert et vanille du Mexique.

150 euros

En édition limitée

Taille unique pour 6 personnes

Sur commande du 1^{er} novembre au 18 décembre

Retrait du 23 au 25 décembre



Retrouvez-la également à la part au restaurant Le Bellevue les weekends du 9 et 16 décembre.



Le pain d'épices

*Retrouvez le délicieux pain d'épices de Claire Santos Lopes,
aux douces saveurs de miel qui accompagnera parfaitement vos
petits-déjeuners et goûters hivernaux.*



28 euros

Pour 6 à 8 personnes

Retrait du 1^{er} décembre au 6 janvier 2024

A commander 24h à l'avance



RÉSERVATION

+33 3 26 52 87 11 | reservation@royalchampagne.com

www.royalchampagne.com

Les menus sont élaborés par le Chef Paolo Boscaro,
la Cheffe pâtissière Claire Santos Lopes
ainsi que leur brigade de passionnés.

Prix nets, taxes et service compris

