

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 BETTERAVES

En croûte de sel, caviar Oscetière Royal Petrossian, jus iodé au vin rouge
Marinées, salade trévis, condiment grenade et shiso rouge 58.

LES GNOCCHI

Aériens, Pecorino Pepato et safran de la Marne
crème parfumée à la sauge, agrumes confits 42.

Avec supplément truffe Melanosporum - 79.

LE BAR DE LIGNE DE BRETAGNE **Gault:Millau**

En sashimi, radis lactofermentés, caviar Oscetière Royal Petrossian
crème infusée au saké et kombu 68.

Les Poissons

LE SAINT-PIERRE DE NORMANDIE

Cuit dans son beurre d'algues, coquillages, poireau et brocoletti
jus de laitue parfumé à la bergamote 79.

LA CREVETTE DE MÉDITERRANÉE

Saisie, pesto de roquette et pistache, poire Conférence
jus de tête parfumé au romarin et beurre au ziste de citron 104.

LE TURBOT DE BRETAGNE

Meunière, pomme fondante et condiment prune
sauce au champagne émulsionnée et parfumée à l'origan et la menthe corse Népita 86.

Les Viandes

LE FILET DE BOEUF CHAROLAIS MATURÉ

A la braise et frotté au poivre, capellini à la brousse AOP
concombre grillé parfumé à la livèche et citron caviar, jus foisonné 88.

LA NOIX DE RIS DE VEAU

Croustillante et parfumée à la fève de tonka, carottes et blettes
jus de veau aromatisé au cacao et sabayon à la bière rémoise 76.

LE PIGEON DE VENDÉE

Fumé au foin et rôti sur coffre
tarte fine aux légumes oubliés, sauce hollandaise et truffe noire
jus de viande parfumé aux céréales 92.

Sublimez l'un de vos mets d'un supplément de truffe Melanosporum 49.

Les Fromages

NOTRE SÉLECTION AFFINÉE PAR CLAIRE GRIFFON

Fromagère d'origine champenoise

25.

Les Desserts

LE PAMPLEMOUSSE ROSE

Poché au naturel, écume lactée et notes végétales

LE CHOCOLAT DU MEXIQUE

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

LE CÉLERI

Caramélisé au sucre muscovado, glace à la vanille de Tahiti
émulsion lactée

27.

~

Menu Découverte

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

150.

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.

290.

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 livèche
lait de bufflonne*

LES GNOCCHI

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

'Pur B3', Blanc de Blancs, Grand Cru Bouzy, Brut Nature

LE SAINT-PIERRE DE NORMANDIE

*Cuit dans son beurre d'algues, coquillages, poireau et brocoletti
jus de laitue parfumé à la bergamote*

'Pur B2C', Blanc de Blancs, Grand Cru Chouilly, Brut Nature

LA CREVETTE DE MÉDITERRANÉE

*Saisie, pesto de roquette et pistache, poire Conférence
jus de tête parfumé au romarin et beurre au ziste de citron*

'Œil de Perdrix', Brut

LA NOIX DE RIS DE VEAU

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

'Prestige' 2011, Grand Cru Bouzy, Brut

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

En supplément - 25.

LA POIRE WILLIAMS

*Compressée en feuille à feuille, glace au miel de nos ruches
jus corsé*

'D'Lys', Doux

*210.
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 février, direction le Champagne Jean Vesselle à Bouzy.