

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

ASPERGE BLANCHE DE LA CHAMPAGNE

*Au Binchotan et parfumée aux aromates, rhubarbe
crème glacée à la verveine et sauce vierge* 49.

BAR DE LIGNE DE BRETAGNE Gault&Millau

*En sashimi, radis lactofermentés, caviar Oscière Royal Petrossian
crème infusée au saké et kombu, brioche aux algues* 64.

GNOCCHI

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

Les Poissons

TURBOT DE BRETAGNE

*Cuit sur l'arête, coquillages, asperge blanche de Champagne et fenouil
crème de roquette parfumée à l'agastache, encre de seiche et poutargue* 86.

LANGOUSTINE D'ÉCOSSE VIVANTE

*Au poêlon, risotto de perles du Japon et broccoletti, citronnelle et gingembre
jus de têtes au poivre rouge et beurre blanc au citron noir séché* 104.

SOLE DE NOIRMOUTIER

*Meunière à la farine de sarrasin, pomme fondante au thym citron, crème de chou-fleur
sabayon au beurre noisette parfumé à la vanille fumée et arabica* 92.

Les Viandes

FILET DE BOEUF CHAROLAIS MATURE

*Rôti, chiffonnade de bœuf iodée faite par nos soins, salade trévis
raviole de queue de bœuf, dans son consommé parfumé au single malt* 88.

NOIX DE RIS DE VEAU

*Croustillante et fumée au foin, asperge blanche de Champagne et morille, ail des ours
jus parfumé au mélilot, sabayon au vin jaune* 78.

CANETTE DE CHALLANS

*Rôtie et laquée, raviole aux herbes et asperge blanche de Champagne, concombre
jus foisonné* 76.

Les Fromages

SÉLECTION DE CINQ FROMAGES

Affinés par Claire Griffon, fromagère d'origine champenoise 25.

Les Desserts

FRAISE DE LA CHAMPAGNE

Condiment autour du persil
crème crue à la vanille de Tahiti, pain feuilleté 27.

CHOCOLAT 'INTUITION'

En soufflé, cacahuète caramélisée et sorbet cacao
A boire, chocolat et cognac, écume lactée 27.

RHUBARBE

Pochée et parfumée au thé vert, meringue et granité
Tarte briochée juste tiède, crème glacée au lait ribot 60.

Pour deux personnes

~

Menu Signature

FLEUR DE NAVET

BAR DE LIGNE DE BRETAGNE

GNOCCHI

SOLE DE NOIRMOUTIER

LANGOUSTINE D'ÉCOSSE VIVANTE

FILET DE BOEUF CHAROLAIS MATURÉ

FRAISE DE LA CHAMPAGNE

CHOCOLAT 'INTUITION'

290.

Servi pour l'ensemble de la table

Optez pour un accord en six temps pour accompagner 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.

Tous les vins au verre sont servis en 12 cl et les vins de dessert 8 cl.

Prix nets en euros et service compris. Chèques bancaires non acceptés.

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 en quatre temps pour accompagner vos mets.

80.

Menu Effervescence

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

En juin, direction le Champagne Louis Roederer, Maison familiale fondée en 1776.

FLEUR DE NAVET

GNOCCHI
Rosé Vintage 2017

TURBOT DE BRETAGNE
Brut Nature 'Philippe Starck'

LANGOUSTINE D'ÉCOSSE VIVANTE
Cristal 2015

NOIX DE RIS DE VEAU
Vintage 2015

BRILLAT-SAVARIN
Blanc de Blancs Vintage 2016

*'Pour ce menu, Philippe Marques vous propose de marier la dernière cuvée avec un fromage,
convaincu que les champagnes d'aujourd'hui ne peuvent s'accorder avec la douceur d'un dessert.'*

DOUCEURS
de la Cheffe Claire Santos Lopes

210.

Servi pour l'ensemble de la table

Accord mets et champagnes proposé au tarif de 175.

