

# LE ROYAL

## ETAPE GASTRONOMIQUE

### *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**

*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.