LE ROYAL

ETAPE GASTRONOMIQUE

Les Entrées

TOMATE

En fine gelée, miel de nos ruches, betterave en aigre-doux
rhubarbe, caviar osciètre Royal Petrossian 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, broccoletti grillés au charbon et fenouil
crème de roquette parfumée à l'agastache, encre de seiche et poutargue 86.

BELLES LANGOUSTINES

Au poêlon, risotto de perles du Japon, 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.

RIS DE VEAU

Croustillant, fleur de courgette garnie, gel de ratafia
soubise d'oignon caramélisé, jus de veau perlé 78.

PIGEON

Croustillant d'abattis, jus au poivre rouge de kampfot 150.
pour deux personnes

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

TOURTEAU DES CÔTES BRETONNES

BAR DE LIGNE DE BRETAGNE

GNOCCHI

SOLE DE NOIRMOUTIER

BELLES LANGOUSTINES

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 de la région champenoise en proposant un accord mets et champagne pour chaque plat.

TOURTEAU DES CÔTES BRETONNES

GNOCCHI

Nicolas Maillart, Bouzy Grand Cru, Rosé

TURBOT DE BRETAGNE

Hatt et Söner 'Les Chétillons', Le Mesnil sur Oger Grand Cru, Blanc de Blancs

BELLES LANGOUSTINES

Famille Moussé 'Eugène'

RIS DE VEAU

Rupper Leroy 'Fosse Grelt' 2017

BRILLAT-SAVARIN

Lacourte Godbillon 'Terroirs Épanouis', dégorgement tardif

'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.