

LE ROYAL

ETAPE GASTRONOMIQUE

*Bienvenue dans l'univers culinaire du Chef Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France 2015.
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

TOMATE DE MARMANDE

En fine gelée, miel de nos ruches, betterave en aigre-doux, rhubarbe, caviar osciètre Royal Petrossian 49.

HOMARD BLEU

Miso de yuzu, bouillon de dashi parfumé à l'anchois de Cantabrie 68.

TOURTEAU VIVANT DES CÔTES BRETONNES

Caviar osciètre Royal Petrossian, voile de lait d'amande torréfiée, pomme Granny Smith 70.

Les Poissons

BELLE LANGOUSTINE D'ISLANDE

Façon Thermidor, béarnaise au vieux vinaigre Pedro Ximénez Gran Reserva 104.

SAINT-PIERRE D'ATLANTIQUE

Cuit vapeur aux effluves de sarments de vigne, salsa verde de coquillages 88.

BAR DE LIGNE D'ATLANTIQUE

Poché à l'eau de mer, sauce champagne au caviar Onyx Petrossian 92.

Les Viandes

FILET DE BOEUF NORMAND MATURE

Pêche de vigne, pluot, jus au poivre de Sichuan, croissant de betterave en pickles 88.

RIS DE VEAU CROUSTILLANT

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

PIGEON DE RACAN

Croustillant d'abattis, jus au poivre rouge de Kampot 145.
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

TOMATE DE MARMANDE

BELLE LANGOUSTINE D'ISLANDE

HOMARD BLEU

BAR DE LIGNE D'ATLANTIQUE

FILET DE BOEUF NORMAND MATURE

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 septembre, direction le Champagne Leclerc Briant à Epernay,
l'une des Maisons pionnières de la biodynamie en Champagne.

TOURTEAU VIVANT DES CÔTES BRETONNES
Blanc de Blancs 2018

SAINT-PIERRE D'ATLANTIQUE
Château d'Avize 2014, Grand Cru, Blanc de Blancs

BELLE LANGOUSTINE D'ISLANDE
Rosé de Saignée, Vendange 2017

RIS DE VEAU CROUSTILLANT
Abyss 2017
Servi à température ambiante

OSSAU-IRATY
1^{er} Cru Vertus 'Les Monts Ferrés' 2018, Blanc de Blancs

'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.

