



ROYAL CHAMPAGNE

HOTEL & SPA

Joyeuses fêtes !



NOVEMBRE 2024 - JANVIER 2025



Art O'clock

TEA TIME PROPOSÉ TOUS LES SAMEDIS DU
23 NOVEMBRE 2024 AU 11 JANVIER 2025*
DE 16H00 À 17H30

La cheffe pâtissière Claire Santos Lopes dévoile un Tea Time sur le thème de l'art, tout comme pour sa bûche. Laissez-vous surprendre par une déclinaison de créations rendant hommage à des oeuvres iconiques d'artistes de renom.

~

Profitez d'une parenthèse artistique et gourmande et savourez une sélection de mets salés, de pâtisseries et de gâteaux de voyage au coin du feu.

*65 euros par adulte accompagné d'une boisson chaude
85 euros avec une boisson chaude et un verre de champagne*

35 euros par enfant

**Egalement le 25 décembre 2024
Sur réservation uniquement*



Joyeux Noël

MARDI 24 DÉCEMBRE
DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL

AU RESTAURANT LE BELLEVUE

SAUMON FUMÉ DE NORVÈGE AU NORI

LANGOUSTINE FRAÎCHE RÔTIE
Jus réduit à l'américaine

FOIE GRAS POÊLÉ
Déglacé au vieux balsamique

NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE
Potimarron au safran de la Marne

L'OIE FRANÇAISE FARCIE
Cèpe, truffe noire Melanosporum et châtaigne

FRUIT DE LA PASSION
Miel de nos ruches et pollen

CHOCOLAT CÔTE D'IVOIRE 56%
Sorbet cacaoté et notes douces d'épices de Noël

240 euros par personne, hors boissons

*Une soirée rythmée par de la musique live
pour célébrer le réveillon !*

AU RESTAURANT LE ROYAL

VELOUTÉ DE CÈPE FUMÉ
Truffe noire Melanosporum et noisette du Piémont

NOIX DE SAINT-JACQUES DE PLONGÉE EN HABIT VERT
Contisée à la truffe, caviar Oscietre Royal Petrossian

HOMARD BLEU DE BRETAGNE
Coquillages et crustacés, sauce au Gevrey-Chambertin

BELLE CANETTE DE BRESSE RÔTIE
Chausson de châtaigne, champignon et orange sanguine

DANS L'ESPRIT D'UN MIMOSA
Sorbet orange sanguine, Grand Marnier et champagne

POIRE WILLIAMS
Rafraîchie aux notes de Cédrat, sorbet et meringue
Brioche feuilletée, glace à la vanille bleue de la Réunion
et poire confite

DOUCEURS

300 euros par personne, hors boissons



Bonne Année !

MARDI 31 DÉCEMBRE
DÎNER DU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

AU RESTAURANT LE BELLEVUE

CŒUR DE SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN
Miso yuzu, bouillon de légumes au poivre sansho

FOIE GRAS DE L'AVEYRON TRUFFÉ
Compotée de mandarine à l'aigre doux

NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE
Cuite aux sarments de vigne, jus kumquat

HOMARD BLEU BRETON EN RAVIOLE
Sauce champagne et poireau bleu de Solaise

CHAPON DE BRESSE
Gratin de macaroni truffé et vieux parmesan

PAMPLEMOUSSE BLANC
Sorbet Chartreuse jaune et huile de mélisse

TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM
Chocolat 70%

360 euros par personne, hors boissons

*Une soirée rythmée par de la musique live
pour débiter la nouvelle année de façon... pétillante !*

AU RESTAURANT LE ROYAL

CONSOMMÉ DE BŒUF
Oxtail de légumes à la truffe Melanosporum

ORMEAU DE PLONGÉE SERVI COMME UN BIJOU
Caviar Oscière Royal Petrossian et billes de citron

BELLE LANGOUSTINE D'ISLANDE
Minéralité de Champagne

TURBOT SAUVAGE DES CÔTES VENDÉENNES
Gnocchi aux algues et truffe noire Melanosporum

POULARDE DE BRESSE DE LA BELLE MAISON MIÉRAL
Truffe blanche d'Alba, pomme soufflée et sauce périgourdine

SORBET CITRON VERT ET PERSIL
Aloe vera et écume de liqueur de citron

CÉDRAT CORSE CONFIT À LA VANILLE DE TAHITI
Glace au pain d'épices et jus épicé

DOUCEURS

500 euros par personne, hors boissons





Composition Festive

PAR CLAIRE SANTOS LOPES

La Cheffe rend hommage à l'artiste Vassily Kandinsky à travers une bûche de Noël qui bouscule les codes de ce dessert traditionnel. Claire découvre les oeuvres de ce dernier lors d'une visite au musée Guggenheim à New York et en emporte une représentation du tableau « Composition VIII », symbole d'une créativité qui l'anime au quotidien.

Chaque bûche dévoile une composition unique formant un tableau singulier.

~

Savourez une pâtisserie aux couleurs de Noël composée de six entremets. Chacun d'eux associe un sablé spéculoos, une ganache montée Côte d'Ivoire 56%, un crémeux aux quatre épices et un biscuit à la cannelle cassia bio.

Édition limitée - 120 euros

Pour 6 personnes

Sur commande du 23 novembre au 31 décembre

Retrait du 21 au 31 décembre



Galette des Reines

Véritable enfant dans l'âme, la Cheffe signe une galette 100% féminine en clin d'oeil à l'univers des jeux de société. Un gâteau ludique qui saura ravir les amateurs d'échecs et de gourmandises.

Dégustez un échiquier en feuille à feuille chocolaté garni d'une crème d'amande parfumée à la cannelle.



*65 euros
Pour 6 à 8 personnes*

*Sur commande du 23 novembre au 8 janvier
Retrait du 4 au 8 janvier*



RÉSERVATION

+33 3 26 52 87 11 | reservation@royalchampagne.com

www.royalchampagne.com

Les menus sont élaborés par le Chef Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France 2015,
la Cheffe Pâtissière Claire Santos Lopes ainsi que leur brigade de passionnés.

Prix nets, taxes et service compris

