

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

CAROTTE DE CRÉANCES

Éclats de maïs confit, terre végétale aux graines de courges, œufs de brochet fumés 49.

CARABINEROS

Cédrat frais de Bachès, radis green 69.

SAINT-JACQUES DE PLONGÉE FRANÇAISES

Pochée dans un bouillon des Aldudes, cresson de fontaine, caviar Onyx 80.

Les Poissons

BELLE LANGOUSTINE

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

ROUGET BARBET

Coquillages et crustacés, poutargue de caviar séché 89.

RAVIOLE DE HOMARD BRETON

En fin consommé, foie gras de l'Aveyron, estragon 84.

Les Viandes

FILET DE BOEUF FRANÇAIS

Façon Boston, pommes dauphines aux algues 91.

FILET DE VEAU

Champignons maïtaké marinés 84.

PERDREAU FRANÇAIS

Jus aux baies de genièvre 145.

pour deux personnes

Les Fromages

SÉLECTION DE CINQ FROMAGES

Affinés par Claire Griffon, fromagère d'origine champenoise

25.

Les Desserts

COING

Confit aux épices douces, crème glacée au foin, croustillant à l'avoine et jus de coing

CHOCOLAT 'INTUITION'

En soufflé, cacahuète caramélisée et sorbet cacao

A boire, chocolat et cognac, écume lactée

POIRE WILLIAMS

Compressée en feuille à feuille, glace au miel de nos ruches, jus corsé

27.

~

Menu Signature

SAINT-JACQUES DE PLONGÉE FRANÇAISES

CARABINEROS

BELLE LANGOUSTINE

ROUGET BARBET

FILET DE BOEUF NORMAND MATURE

POIRE WILLIAMS

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.

CAROTTE DE CRÉANCES

Oudiette & Filles 'Les Sablonnières', Pinot Noir, Vendanges 2019

RAVIOLE DE HOMARD BRETON

Brice 'Héritage XXI'

BELLE LANGOUSTINE

Dehours 'Œil de Perdrix', Réserve Perpétuelle

FILET DE VEAU

Leclerc Briant 'Réserve Brut', Vendanges 2013

BRILLAT SAVARIN

Bollinger 'Grande Année', 2014

'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

Hors champagnes - 210.

Servi pour l'ensemble de la table

Accord mets et champagnes proposé au tarif de 175.