

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

ASPERGE BLANCHE DE LA CHAMPAGNE

Ventrèche de thon, caviar Osciètre Petrossian

62.

CARABINEROS

Petit pois français, oseille, pollen de nos ruches

75.

ARAIGNÉE DES CÔTES FRANÇAISES

Rhubarbe, mélisse, confit d'algues

80.

Les Poissons

BELLE LANGOUSTINE

Façon Thermidor, béarnaise au vieux vinaigre Pedro Ximénez Gran Reserva

104.

TURBOT SAUVAGE

Céleri, minéralité de champagne

94.

HOMARD BRETON

Au barbecue, pamplemousse, fenouil, bisque fumée

92.

Les Viandes

FILET DE BOEUF FRANÇAIS

Anchois de Cantabrie, artichaut frit

90.

RIS DE VEAU

Millefeuille de pomme de terre, morille, cacao, vin jaune

89.

AGNEAU DE BELAUN

Asperge verte de Pertuis, ail des ours

85.

Les Fromages

SÉLECTION DE CINQ FROMAGES

Affinés par Vincent Philippe, Champion du Monde des Fromagers 2023 26.

Les Desserts

PAMPLEMOUSSE ROSE

Poché au naturel, écume lactée et notes végétales de cresson 28.

POIRE WILLIAMS

Rafraîchie aux notes de Cédrat, sorbet et meringue 32.
Brioche feuilletée, glace à la vanille Bleue de la Réunion et poire confite

CHOCOLAT 'INTUITION'

En soufflé, cacahuète caramélisée et sorbet cacao 28.
A boire, chocolat et cognac, écume lactée

~

Menu Signature

ARAIGNÉE DES CÔTES FRANÇAISES

CARABINEROS

HOMARD BRETON

ROUGET BARBET

AGNEAU DE BELAUN

PAMPLEMOUSSE ROSE

CHOCOLAT 'INTUITION'

315.

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.

165.

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 notre région
en proposant un accord 100% champenois pour chaque plat.

ASPERGE BLANCHE DE LA CHAMPAGNE

A.R Lenoble, 'Mag 18', Brut Nature

BELLE LANGOUSTINE

Fleur de Miraval, 'ER 4', Rosé

TURBOT SAUVAGE

Larmandier-Bernier 'Latitude', Blanc de Blancs, Vertus 1er Cru

RIS DE VEAU

Gounel Lassalle, 'Les Agneaux,' Blanc de Meunier, 1er Cru

FRAISE DE LA CHAMPAGNE

Jean Vesselle, 'Friandise', Rosé de Saignée, Demi-sec

Hors champagnes - 230.

Servi pour l'ensemble de la table

Accord mets et champagnes proposé au tarif de 175.

