

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

CARABINEROS

Petit pois français, oseille, pollen de nos ruches 79.

ARAIGNÉE DES CÔTES FRANÇAISES

Rhubarbe, mélisse, confit d'algue 85.

LANGOUSTINE DE CASIER

Basilic, gingembre, citron, condiment melon 90.

TOMATE

Caviar Oscietre, herbes marines, sureau 72.

Les Poissons

HOMARD BRETON

Au barbecue, pamplemousse, fenouil, bisque fumée 98.

ROUGET BARBET

Coque, jus d'oursin, râpé de caviar pressé 89.

SAINT-PIERRE

Girolle, amande fraîche, pêche, jus d'un verjus 96.

TURBOT SAUVAGE

Gourmandise de fleur de courgette 94.

Les Viandes

FILET DE BOEUF

Anchois de Cantabrie, artichaut frit, capucine 90.

COEUR DE RIS DE VEAU

Cuit en feuille de cassis, haricot vert et beurre, cassis acidulé 89.

VOLAILLE DE BRESSE

Duo de pomme de terre et abricot français, maïs, sauce caline 85.

PIGEON

Cuit sur coffre et farçi sous la peau, cru et cuit de feuille d'été, jus corsé à la betterave 92.

Les Fromages

SÉLECTION DE CINQ FROMAGES

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

Les Desserts

28.

AUTOUR DE LA VANILLE DE MADAGASCAR

Thé Genmaicha, maïs et whisky

RHUBARBE DE LA BAIE DE SOMME

Pochée et en croûte de sucre, verveine, lait ribot et brioche

CHOCOLAT 'INTUITION'

En soufflé, cacahuète caramélisée et sorbet cacao

A boire, chocolat et cognac, écume lactée

FRAISE DE LA CHAMPAGNE

Condiment autour du persil
crème crue à la vanille de Tahiti, pain feuilleté

~

Menu Signature

ARAIGNÉE DES CÔTES FRANÇAISES

CARABINEROS

SAINT-PIERRE

HOMARD BRETON

PIGEON

FRAISE DE LA CHAMPAGNE

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.

TOMATE

Coustheur-Bonnard 'En Osmose', Vendange 2020, Blanc de Blancs, Brut Nature

LANGOUSTINE DE CASIER

André Robert 'Les Jardins du Mesnil' Grand Cru, Blanc de Blancs

TURBOT SAUVAGE

Laurent-Perrier, Ultra Brut

COEUR DE RIS DE VEAU

Coessens 'Largillier', Pinot Noir 2018

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.