



ROYAL CHAMPAGNE

HOTEL & SPA

Joyeuses fêtes !



NOVEMBRE 2025 - JANVIER 2026



Tea Time d'Hiver

TOUS LES SAMEDIS DE 16H À 17H30
DU 22 NOVEMBRE AU 10 JANVIER 2025*

Plongez dans la magie de l'hiver avec un Tea Time
inspiré des saveurs traditionnelles de Noël.
Entre douceurs réconfortantes et découvertes inattendues,
notre Cheffe Pâtissière Claire Santos Lopes revisite
les classiques de la saison.

~

Profitez d'une parenthèse réconfortante et gourmande
et savourez une sélection de pièces salées, pâtisseries
et 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 2025
Sur réservation uniquement*



Joyeux Noël

MERCREDI 24 DÉCEMBRE
DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL

AU RESTAURANT LE BELLEVUE

RAVIOLE DE LANGOUSTINE
délicat consommé à l'orange sanguine

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS POÊLÉ
condiment au cédrat corse et fève de tonka, brioche feuilletée

BELLE GAMBAS OBSIBLUE
pochée au jus de gingembre frais

COMME UN BOUDIN BLANC DE HOMARD
& SAINT-JACQUES
truffe Tuber Melanosporum

CHAPON DE BRESSE
pommes Darphin à la truffe, jus réduit au vieux vinaigre 50 ans d'âge

AUTOUR DE LA CHÂTAIGNE
vanille de Madagascar et cèpes

250 euros par personne, hors boissons

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

AU RESTAURANT LE ROYAL

TRUFFE ET CÈPE SE CÔTOIENT
croquant de sarrasin à l'huile de noix

SAINT-JACQUES DE PORT-EN-BESSIN
croustillant au beurre de caviar osciètre Petrossian

TRUITE DE BANKA
râpé de caviar, raviole de cresson à la noisette du Piémont

SAINT-PIERRE CUIT À LA VAPEUR DE NOIX
sauce maltaise au safran de la Marne

POULARDE DE BRESSE DE LA MAISON DEGLUAIRE
cardon, truffe noire et parmesan

NAGE D'AGRUMES
sorbet à la liqueur de mandarine

POIRE EN CROÛTE D'ÉPICES DOUCES
noisettes du Piémont IGP, brioche et jus corsé

360 euros par personne, hors boissons



Bonne Année !

MERCREDI 31 DÉCEMBRE
DÎNER DU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

AU RESTAURANT LE BELLEVUE

AIGUILLETTE DE COEUR DE SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE
caviar osciètre Petrossian

TERRINE DE FOIE GRAS FRANÇAIS
croustillant de sarrasin, condiment à la mandarine

BELLE GAMBAS OBSIBLUE
grenade fraîche, jeunes pousses d'épinards, condiment à la datte

PETITE QUENELLE DE TURBOT DE VENDÉE
homard breton, jus parfumé à l'estragon

VOLAILLE DE BRESSE DE LA MAISON DEGLUAIRE
truffe noire, coing, noix et châtaigne

DANS L'ESPRIT D'UN VACHERIN À LA BERGAMOTE
sorbet agrumes, mousse légère de Fontainebleau et citron caviar

370 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

LANGOUSTINE DE CASIER
cuite au feu de sarment de vignes

HOMARD BLEU SOUS SON DÔME
gelée tremblante corsée

BELLE SANT-JACQUES DE PLONGÉE
gnochetti à la truffe, jus de barde

SOLE DES CÔTES FRANÇAISES EN PAIN
sauce au champagne

FILET DE CHEVREUIL
millefeuille de céleri fumé, jus truffé aux parfums de framboise d'été
conservée par nos soins

POIRE DE LA CHAMPAGNE
glace au sapin

AUTOUR DE LA FÈVE DE CACAO
glace au mucilage et marc de Champagne,
écume tiède et sauce comme un chocolat chaud

500 euros par personne, hors boissons





Hellébore

PAR CLAIRE SANTOS LOPES

Cette année, la traditionnelle bûche de Noël de la Cheffe Claire Santos Lopes prend la forme d'une fleur hivernale rare et délicate : la Rose de Noël. Symbole d'élégance et de pureté, elle se déploie en un entremets aux cinq pétales blancs, rappelant la neige scintillante de l'hiver.

~

En son coeur, savourez une mousse onctueuse au miel de nos ruches, un confit acidulé au citron de Menton, un biscuit pain de Gênes moelleux à l'amande et au pollen et un sablé fleur de sel délicatement croustillant.

*Édition limitée - 120 euros
Pour 6 personnes*

*Sur commande du 24 novembre au 30 décembre
Retrait du 22 au 31 décembre*



L'echo doré de la Rose

En janvier, la Cheffe Claire prolonge la magie de la Rose de Noël avec une galette des rois tout en délicatesse. Son feuilletage doré et délicatement veinuré rappelle les pétales d'une fleur, tandis que son centre en relief dessine le soleil des étamines.

~

Dégustez une galette croustillante révélant une crème d'amande fondante, un confit de citron de Menton et un nappage délicat au miel de nos ruches.



*65 euros
Pour 6 à 8 personnes*

*Sur commande du 24 novembre au 9 janvier
Retrait du 3 au 10 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,
la Cheffe Pâtissière Claire Santos Lopes ainsi que leur brigade de passionnés.

Prix nets, taxes et service compris

