

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

CARABINERO

Betterave fondante et croquante, pickles, senteur de baies roses, safran de la Marne 85.

SAINT-JACQUES DE PLONGÉE

Brûlée devant vous, bouillon de courge à la sauge 80.

LANGOUSTINE DE CASIER

Autour du chou-fleur breton, caviar Onyx Pétrossian 104.

TOURTEAU DES CÔTES BRETONNES

Chou-rave, pomme Granny Smith, gelée au ratafia, caviar Osciètre Gourmet House 84.

Les Poissons

HOMARD BRETON

Au barbecue, pamplemousse, fenouil, bisque fumée 98.

ROUGET BARBET

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

AIGUILLETTE DE BAR BAGUÉ

Panais rôti, gingembre frais 96.

TURBOT SAUVAGE

Nori grillé, coquillages au parfum de rouille 95.

Les Viandes

FILET DE BOEUF NORMAND

En umami, koji, topinambour confit, jus au goût salin 90.

BELLE VOLAILLE DE BRESSE DE LA MAISON DEGLUAIRE

Déclinaison de mandarine corse 85.

AGNEAU DE BELAUN

Grillé aux sarments de vigne, shiso, curry vert, jus tranché 89.

PERDREAU

Cuit en croûte de moût de raisin, condiment comme on aime le manger dans le Piémont 92.

Les Fromages

SÉLECTION DE CINQ FROMAGES

Affinés par Vincent Philippe, Champion du Monde des Fromagers 2023

27.

Les Desserts

29.

AUTOUR DE LA VANILLE DE MADAGASCAR

Thé Genmaicha, maïs et whisky

KIWI

Poché dans une infusion à la téquila, sorbet à la sauge, condiment citron vert

CHOCOLAT 'INTUITION'

En soufflé, cacahuète caramélisée et sorbet cacao

A boire, chocolat et cognac, écume lactée

POIRE WILLIAMS

En feuille à feuille, miso blanc et main de Bouddha

~

Menu Signature

SAINT-JACQUES DE PLONGÉE

LANGOUSTINE DE CASIER

AIGUILLETTE DE BAR

HOMARD BRETON

AGNEAU DE BELAUN

KIWI

AUTOUR DE LA VANILLE DE MADAGASCAR

315.

Servi pour l'ensemble de la table

Optez pour un accord en sept 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.

TOURTEAU DES CÔTES BRETONNES

Péhu-Simonet, 'Les Crayères de la Voie de Reims' 2015, Pinot Noir, Verzenay Grand Cru

CARABINERO

La Borderie 'Douce Folie', Rosé de Saignée

TURBOT SAUVAGE

Leclerc Briant 'Blanc de Blancs' 2019, Extra Brut

PERDREAU

Dehours 'Genevreaux', Réserve Perpetuelle, Vieilles Vignes de Meunier

KIWI

Philipponnat 'Sublime Réserve' 2009, Demi-sec

Hors champagnes - 230.

Servi pour l'ensemble de la table

Accord mets et champagnes proposé au tarif de 195.