

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, citron 85.

SAINT-JACQUES DE PLONGÉE

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

ASPERGE BLANCHE DE LA MARNE

Safran, tagète, réglisse 78.

TOURTEAU DES CÔTES BRETONNES

Chou-rave, pomme Granny Smith, gelée au ratafia, caviar Oscietre Gourmet House 90.

Les Poissons

HOMARD BLEU

Cuit aux sarments de vigne, bergamote, condiment shiso, beurre blanc à l'algue nori grillée 98.

ROUGET BARBET

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

TURBOT SAUVAGE

Coquillages au parfum de rouille, pommes noisettes 95.

Les Viandes

FILET DE BOEUF NORMAND

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

VOLAILLE DE BRESSE DE LA MAISON DEGLUAIRE

Marinée à la levure, ail des ours, sauce financière, poivre Cubèbe 85.

AGNEAU DE BELAUN

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

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 GRAND CRU D'ÉQUATEUR

En textures, marc de champagne et mucilage

POIRE WILLIAMS

En feuille à feuille, miso blanc et main de Bouddha

~

Menu Signature

ASPERGE BLANCHE DE LA MARNE

SAINT-JACQUES DE PLONGÉE

ROUGET BARBET

HOMARD BRETON

AGNEAU DE BELAUN

KIWI

CHOCOLAT GRAND CRU D'ÉQUATEUR

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

M. Marcoult 'Macrêts', Blanc de Blancs

VOLAILLE DE BRESSE DE LA MAISON DEGLUAIRE

Hervé Jestin 2007, Brut nature

KIWI

Philipponnat 'Sublime Réserve' 2016, Demi-sec

Hors champagnes - 230.

Servi pour l'ensemble de la table

Accord mets et champagnes proposé au tarif de 195.