

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.

LANGOUSTINE DE CASIER

Quand la mer rencontre le boeuf, en fin consommé 100.

ASPERGE BLANCHE DE LA MARNE

Safran, tagète, réglisse 75.

TOURTEAU DES CÔTES BRETONNES

Chou-rave, pomme Granny Smith, gelée au ratafia, caviar Oscière 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 du golfe de Gascogne, jus d'oursin 85.

TURBOT SAUVAGE DE VENDÉE

Gnocchetti, sabayon au guanciale, extraction de Sarawak 95.

Les Viandes

BOEUF DE SALERS

Au koji, oignon nouveau, ail noir, agretti 90.

VOLAILLE DE BRESSE DE LA MAISON DEGLUAIRE

Marinée à la levure, ail des ours, sauce financière, poivre Cubèbe 80.

AGNEAU DE BELAUN

Grillé au yakitori, navet, curry vert, jus tranché 85.

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

FRAISE DE LA CHAMPAGNE

Fraîches & en sorbet, santoline, crème onctueuse à la baie rose

CHOCOLAT GRAND CRU D'ÉQUATEUR

En textures, marc de champagne et mucilage

FRAMBOISE

Géranium rosat, céréales, fraîcheur lactique

~

Menu Signature

ASPERGE BLANCHE DE LA MARNE

LANGOUSTINE DE CASIER

ROUGET BARBET

HOMARD BRETON

AGNEAU DE BELAUN

FRAISE DE LA CHAMPAGNE

CHOCOLAT GRAND CRU D'ÉQUATEUR

315.

*Servi pour l'ensemble de la table
Dernière prise de commande à 21h*

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

Christian Gosset 'Rosé A04', Grand Cru Extra Brut

TURBOT SAUVAGE DE VENDÉE

Le Gall 'Le Canon des Le Gall', Meunier, 2019

VOLAILLE DE BRESSE DE LA MAISON DEGLUAIRE

Hervé Jestin 2007, Brut Nature

FRAMBOISE

Jean Vesselle 'Friandise', Demi-sec Rosé

Hors champagnes - 230.

Servi pour l'ensemble de la table

Accord mets et champagnes proposé au tarif de 195.