

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

SARDINE À LA FLAMME
Girolle de Sologne, amande fraîche, capucine, sauce ajo blanco 70.

LANGOUSTINE DE CASIER
Pêche blanche et jaune, fenouil, agastache 95.

PALETTE DE TOMATE FRANÇAISE
Vinaigrette au sureau 85.

TOURTEAU DE BRETAGNE
Verveine, verjus de Champagne, caviar Oscietre Gourmet House 110.

Les Poissons

HOMARD BLEU
Cuit aux sarments de vigne, pomelo rose, 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
Autour de la courgette, mélisse, parfum d'acacia 95.

Les Viandes

BOEUF DE SALERS
Au koji, oignon nouveau, ail noir, salicorne, chou-rave 90.

POMME DE RIS DE VEAU FRANÇAIS
Haricots verts et beurre, cerise, estragon 85.

PIGEON DE RACAN
Piqué au Ratafia de la Maison Giraud, cuisse confite en ravigote, poivron corne de bœuf 80.

Les Fromages

SÉLECTION DE CINQ FROMAGES
Affinés par Vincent Philippe, Champion du Monde des Fromagers 2023 27.

Les Desserts

AUTOUR DE LA VANILLE DE MADAGASCAR ET DU PÉROU
Vaporeux, praliné, glace, crème au whisky 29.

FRAISES 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

PALETTE DE TOMATE FRANÇAISE

LANGOUSTINE DE CASIER

ROUGET BARBET

HOMARD BLEU

PIGEON DE RACAN

FRAISES 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 DE BRETAGNE
Pierre Peters 'Cuvée Réserve', Brut, Blanc de Blancs

SARDINE À LA FLAMME
Goutorbe Bouillot 'Rétrospective 80-15'

TURBOT SAUVAGE DE VENDÉE
Étienne Calsac 'Les Revenants', Extra Brut, Blanc de Blancs

POMME DE RIS DE VEAU FRANÇAIS
Henri Giraud 'PR 90-21', Brut

FRAMBOISE
Jean Vesselle 'Triandise', Demi-sec Rosé

Hors champagnes - 230.
Servi pour l'ensemble de la table

Accord mets et champagnes proposé au tarif de 195.

LE ROYAL

ETAPE GASTRONOMIQUE

Welcome to the culinary world of Chef Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France 2015.
He has envisioned this delightful journey for you alongside Pastry Chef Claire Santos Lopes.
In the dining room, a ballet orchestrated by Grégory Charlier, and your glassware charmed by the finest bottles of Philippe Marques, Head Sommelier.

Starters

FLAME-SEARED SARDINE
Sologne chanterelle, fresh almond, nasturtium, ajo blanco sauce 70.

LANGOUSTINE
White and yellow peach, fennel, agastache 95.

FRENCH TOMATO
Elderberry vinaigrette 85.

BRITTANY COAST CRAB
Verbena, Champagne verjus, Ossetra Gourmet House Caviar 110.

Fish

BLUE LOBSTER
Cooked over vine cuttings, pink grapefruit, shiso condiment, beurre blanc with grilled nori 98.

RED MULLET
Cockles from the Bay of Biscay, sea urchin juice 85.

WILD TURBOT FROM VENDÉE
Zucchini, lemon balm, acacia notes 95.

Meat

SALERS BEEF
With koji, spring onion, samphire, kohlrabi 90.

FRENCH SWEETBREAD
Green beans and butter, cherry, tarragon 85.

RACAN PIGEON
Glazed with Ratafia from Maison Giraud, confit leg ravioli and bull's horn pepper 80.

Cheese

SELECTION OF FIVE CHEESES
Matured by Vincent Philippe, World's Best Cheesemaker 2023 27.

Desserts

MADAGASCAR AND PERU VANILLA
Airy, praline, ice cream, whisky cream 29.

STRAWBERRIES FROM CHAMPAGNE
Fresh & in sorbet, santolina, silky pink berries cream

GRAND CRU CHOCOLATE FROM ECUADOR
In textures, Champagne marc and cacao mucilage

RASPBERRY
Rose geranium, cereals, milky freshness

~

Signature Menu

FRENCH TOMATO

LANGOUSTINE

RED MULLET

BLUE LOBSTER

RACAN PIGEON

STRAWBERRIES FROM CHAMPAGNE

GRAND CRU CHOCOLATE FROM ECUADOR
315.
To be enjoyed by the whole table
Last order at 9pm

Enhance your culinary experience with seven suggested wine pairings. 170.

✔ Vegetarian and vegan menus are available upon request.

The list of allergens is available at the reception. Origin of our meats: France.
All wines by the glass are served in 12 cl and in 8 cl for dessert wines.
Net prices in euros, service included. Bank cheques not accepted.

Discovery Menu

Entrust the Chef to guide your menu selection,
An invitation to explore his current inspirations. 165.
To be enjoyed by the whole table

Enhance your culinary experience with four suggested wine pairings. 80.

Effervescence Menu

Each month, our Head Sommelier takes you to the heart of our region
by proposing a pairing from Champagne with each dish.

BRITTANY COAST CRAB
Pierre Peters 'Cuvée Réserve', Brut, Blanc de Blancs

FLAME-SEARED SARDINE
Goutorbe Bouillot 'Rétrospective 80-15'

WILD TURBOT FROM VENDÉE
Étienne Calsac 'Les Revenants', Extra Brut, Blanc de Blancs

FRENCH SWEETBREAD
Henri Giraud 'PR 90-21', Brut

RASPBERRY
Jean Vesselle 'Friandise', Demi-sec Rosé

Champagne excluded - 230.
To be enjoyed by the whole table

Champagne pairing at the rate of 195.