ROYAL CHAMPAGNE
HOTEL & SPA
Joyeuses fêtes !
NOVEMBRE 2026 - JANVIER 2027

# *Joyeux Noël*

JEUDI 24 DÉCEMBRE
DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL

## AU RESTAURANT LE BELLEVUE

GAMBAS OBSIBLUE
fumée au sarment de vigne, fraîcheur de raisin

MILLE-FEUILLE DE FOIE GRAS DE L'AVEYRON
au marc de champagne

BELLE SAINT-JACQUES DE PORT-EN-BESSIN
pochée au safran de la Marne, touche d'orange sanguine

BAR SAUVAGE
algue nori passée à la flamme, tofu mariné, beurre de caviar

CHAPON DE BRESSE DE LA MAISON DEGLUAIRE
pomme Anna au vieux Comté truffé

CROUSTILLANT DE CHÂTAIGNE
poire confite

*250 euros par personne, hors boissons*

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

## AU RESTAURANT LE ROYAL

BAVAROIS DE CÈPES
truffe Melanosporum, huile de sapin

SAINT-JACQUES DE PORT-EN-BESSIN
voile de corail, caviar Ossetra de la Maison Gourmet House

FOIE GRAS POCHÉ
clémentine corse, Barolo Chinato, brioche feuilletée au Timut

ROUGET BARBET CONTISÉ AU GUANCIALE
topinambour confit, œuf de brochet fumé

POULARDE DE BRESSE DE LA MAISON DEGLUAIRE
pommes soufflées à la truffe, sabayon au vin jaune

AUTOUR DES AGRUMES D'HIVER
vanille et fruit du mendiant

*380 euros par personne, hors boissons*

# Bonne Année !

JEUDI 31 DÉCEMBRE
DÎNER DU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

## AU RESTAURANT LE BELLEVUE

CONSOMMÉ DE LANGOUSTINE
oxtail de légumes

GALANTINE DE VOLAILLE MAISON
foie gras et truffe Tuber melanosporum

HOMARD DES CÔTES BRETONNES
cédrat et croquant de radis noir

FILET DE SAINT-PIERRE SAUVAGE
cuit à la vapeur d'algues, gremolata d'orange sanguine,
pomme fondante au vieux vinaigre

FILET DE CHEVREUIL FAÇON GRAND VENEUR
gratin de céleri-pomme et groseille

CITRON CONFIT ET POMÉLO
fraîcheur de grenade

*370 euros par personne, hors boissons*

*Une soirée rythmée par de la musique live*
*pour débuter la nouvelle année de façon... pétillante !*

## AU RESTAURANT LE ROYAL

ORMEAUX DE PLONGÉE
caviar de la Maison Gourmet House, minéralité de champagne

LANGOUSTINE DE CASIER
cédrat de Corse, safran de la Marne

HOMARD BLEU BRETON
foie gras des Landes, émulsion au vin jaune

SOLE DE VENDÉE FAÇON BONNE FEMME
truffe noire Tuber melanosporum

FILET DE BŒUF WAGYU A5
mariné au koji, panais, ail noir, truffe blanche d'Alba

SORBET À LA MANDARINE CORSE
ratafia de la Maison Henri Giraud, pain d'épices

DOUCEUR DE VANILLE DE TAHITI
chocolat noir Guanaja 70%

*500 euros par personne, hors boissons*

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, ainsi que sa brigade de passionnés.

Prix nets, taxes et service compris.