

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
Radis, poivre de Tasmanie, huile parfumée à l'aneth 95.

AUTOUR DE LA 'CHAUDRÉE VENDÉENNE'
Les coquillages se marient à la pomme de terre 87.

SAINT-JACQUES DE PLONGÉE
Truffe, artichauts, velours aux deux Coteaux 94.

Les Poissons

HOMARD BLEU
Cuit aux sarments de vigne, pomelo rose, condiment shiso, beurre blanc à l'algue nori grillée 102.

ROUGET BARBET
Coque du golfe de Gascogne, jus d'oursin 90.

TURBOT SAUVAGE DE VENDÉE
Autour de la courgette, mélisse, parfum d'acacia 95.

Les Viandes

BŒUF DE SALERS
Au koji, oignon nouveau, ail noir, salicorne, chou-rave 92.

POMME DE RIS DE VEAU FRANÇAIS
Coing acidulé, salade automnale, huile et cerneaux de noix, jus tranché à la sarriette 88.

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 la Cave aux Fromages 27.

Les Desserts

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

SARRASIN ET MIEL DE CHÂTAIGNIER
Gavotte au sarrasin et crémeux à la cire d'abeille, miel de nos ruches aux notes torréfiées

CHOCOLAT GRAND CRU D'ÉQUATEUR
En textures, marc de champagne et mucilage

CITRUS ET MIZUNA
Déclinaison d'agrumes, fraîcheur végétale de mizuna et de riquette, notes acidulées

~

Menu Signature

SARDINE À LA FLAMME

LANGOUSTINE DE CASIER

HOMARD BLEU

ROUGET BARBET

PIGEON DE RACAN

CITRUS ET MIZUNA

SARRASIN ET MIEL DE CHÂTAIGNIER

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. 185.
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.

AUTOUR DE LA 'CHAUDRÉE VENDÉENNE'
Rémi Georgetown 'Blanc de la Montagne', Extra Brut, Blanc de Blancs

SAINT-JACQUES DE PLONGÉE
Leclerc Briant 'Réserve', Extra Brut, 2013

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

POMME DE RIS DE VEAU FRANÇAIS
Moët et Chandon 'Collection Impériale N°1', Brut Nature

CHOCOLAT GRAND CRU D'ÉQUATEUR
Ratafia Champenois Egly-Ouriet

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 Radish, Tasmanian pepper, dill-infused oil	95.
VENDÉE-STYLE FISH CHOWDER Shellfish meets potato	87.
HAND-DIVED SCALLOPS Truffle, artichokes, ‘deux Coteaux’ velouté	94.

Fish

BLUE LOBSTER Cooked over vine cuttings, pink grapefruit, shiso condiment, beurre blanc with grilled nori	102.
RED MULLET Cockles from the Bay of Biscay, sea urchin juice	90.
WILD TURBOT FROM VENDÉE Zucchini, lemon balm, acacia notes	95.

Meat

SALERS BEEF With koji, spring onion, samphire, kohlrabi	92.
FRENCH SWEETBREAD Tangy quince, fall salad, olive oil and walnut kernels, savory-infused jus	88.
RACAN PIGEON Glazed with Ratafia from Maison Giraud, confit leg ravioli and bull’s horn pepper	80.

Cheese

SELECTION OF FIVE CHEESES Matured by la Cave aux Fromages	27.
MADAGASCAR AND PERU VANILLA Airy, praline, ice cream, whisky cream	29.
BUCKWHEAT AND CHESTNUT HONEY Buckwheat gavotte and beeswax crèmeux, honey from our own beehives with toasted notes	
GRAND CRU CHOCOLATE FROM ECUADOR In textures, Champagne marc and cacao mucilage	

CITRUS FRUITS AND MIZUNA A medley of citrus fruits, fresh mizuna and wild arugula, with tangy notes	
---	--

~

Signature Menu

FLAME-SEARED SARDINE	
LANGOUSTINE	
BLUE LOBSTER	
RED MULLET	
RACAN PIGEON	
CITRUS FRUITS AND MIZUNA	
BUCKWHEAT AND CHESTNUT HONEY	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.	185. 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.

VENDÉE-STYLE FISH CHOWDER Rémi Georgeton ‘Blanc de la Montagne’, Extra Brut, Blanc de Blancs
--

HAND-DIVED SCALLOPS Leclerc Briant ‘Réserve’, Extra Brut, 2013
--

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

FRENCH SWEETBREAD Moët et Chandon ‘Collection Impériale N°1’, Brut Nature

GRAND CRU CHOCOLATE FROM ECUADOR Ratafia Champenois Egly-Ouriet

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

Champagne pairing at the rate of 195.