

**Bienvenue dans l'univers de Jean-Denis Rieubland,
Meilleur Ouvrier de France, et de ses équipes passionnées**

Les prémices

Langoustines rôties aux piments d'Espelette cromesquis de tête de veau aux feuilles de roquette	55€
Tourteau, parfumé de combawa caviar « Sturia », mangue et agrumes	60€
Foie gras de canard du Gers mi-cuit à l'ananas escalope poêlée, poire caramélisée ravioles de marron dans un consommé et sa brioche maison	52€
Carpaccio d'ormeaux de Bretagne en gelée de champagne mouseline de panais, caviar osciètre	58€

Côté océan

Turbot au beurre d'algues, artichauts et carottes fanes solférino de légumes de saison au cerfeuil	80€
Filet de rouget et son croûton d'abattis, sauce au coteaux-champenois betteraves multicolores et boulgour aux herbes fraîches	72€
Bar de ligne poêlé, coquillages au suc de poisson de roche topinambour et trompettes de la mort	78€

Prix net en euros et service compris

Le terroir

Ris de veau clouté au chorizo, fricassée de girolles
petits oignons caramélisés, jus court de xérès 75€

Filet de bœuf de l'Aubrac, croustillant d'avocat à la langue
carottes multicolores aux zestes d'orange, sauce bourguignonne 78€

Lièvre « à la Royale » filet poêlé, la cuisse façon civet
roulade de foie gras, légumes à la truffe et pâtes Nominettes 82€

Dos de chevreuil rôti à la poire et aux baies de genièvre
duxelles de cèpes, salsifis glacés, sauce grand veneur 85€

Toutes nos viandes sont d'origine française

Notre sélection de fromages affinés 22€

Les gourmandises de Cédric Savela

22€

Poire pochée aux zestes de citron vert et gingembre
crémeux caramel et sarrasin croquant

Crémeux Caraïbes 66% et chocolat croquant
sorbet lait à la menthe fraîche

Baba à la mandarine, chantilly vanillée
champagne rosé et sorbet citron

Ananas infusé à la camomille
crémeux lacté Orizaba 39% et croustillant aux amandes

La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil

Prix net en euros et service compris



LE ROYAL

ETAPE GASTRONOMIQUE

Menu découverte

Confiez le choix de votre menu au Chef,
une invitation à découvrir ses inspirations du moment :

4 plats sélectionnés par le chef hors boissons

125€

**Nos sommeliers vous proposent une sélection de vins,
pour accompagner vos mets :**

L'accord Découverte à 80 €

Prix net en euros et service compris

Menu signature

180€

Tourteau, parfumé de combawa
caviar « Sturia », mangue et agrumes

Umami 2009

-

Langoustines rôties aux piments d'Espelette
cromesquis de tête de veau aux feuilles de roquette

Cuvée des Caudalies 2008

-

Turbot au beurre d'algues, artichauts
carottes fanes, solférino de légumes de saison au cerfeuil

Cuvée des Caudalies 2010

-

Ris de veau clouté au chorizo
fricassée de girolles, petits oignons caramélisés et jus court de xérès

Cuvée des Caudalies vieillissement prolongé

-

Notre sélection de fromages affinés *

Vintage 1981

-

Baba a la mandarine, chantilly vanillée
champagne rosé et sorbet citron

Brut Rosé

Chaque mois notre chef sommelier vous fait voyager au cœur d'une Maison champenoise en associant chaque met avec l'une de leurs cuvées

En Décembre, direction la maison De Sousa, créée en 1950.

L'accord à 150€

*En supplément de 60€

Prix net en euros et service compris