

LE ROYAL

ETAPE GASTRONOMIQUE

Bienvenue dans l'univers culinaire du Chef Paolo Boscaro. 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

ASPERGE VERTE DE PROVENCE

*Au Binchotan et parfumée aux aromates, rhubarbe
crème glacée à la verveine et sauce vierge* 49.

BAR DE LIGNE DE BRETAGNE Gault&Millau

*En sashimi, radis lactofermentés, caviar Oscietre Royal Petrossian
crème infusée au saké et kombu, brioche aux algues* 64.

GNOCCHI

*Aériens, Pecorino Pepato et safran de la Marne
crème parfumée à la sauge, agrumes confits* 42.

Les Poissons

TURBOT DE BRETAGNE

*Cuit sur l'arête, coquillages, asperge verte et fenouil
crème de roquette parfumée à l'agastache, encre de seiche et poutargue* 86.

LANGOUSTINE D'ÉCOSSE VIVANTE

*Au poêlon, risotto de perles du Japon et broccoletti, citronnelle et gingembre
jus de têtes au poivre rouge et beurre blanc au citron noir séché* 104.

SOLE DE NOIRMOUTIER

*Meunière à la farine de sarrasin, pomme fondante au thym citron, crème de chou-fleur
sabayon au beurre noisette parfumé à la vanille fumée et arabica* 92.

Les Viandes

FILET DE BOEUF CHAROLAIS MATURE

*Rôti, chiffonnade de bœuf iodée faite par nos soins, salade castel franco
raviole de queue de bœuf, dans son consommé parfumé au single malt* 88.

NOIX DE RIS DE VEAU

*Croustillante et fumée au foin, asperge blanche et morille, ail des ours
jus parfumé au mélilot, sabayon au vin jaune* 78.

CANETTE DE CHALLANS

*Rôtie et laquée, raviole aux herbes et asperge verte, concombre
jus foisonné* 76.

Les Fromages

SÉLECTION AFFINÉE PAR CLAIRE GRIFFON
Fromagère d'origine champenoise

25.

Les Desserts

FRAISE DE LA CHAMPAGNE
Condiment autour du persil
crème crue à la vanille de Tahiti, pain feuilleté

CHOCOLAT DU MEXIQUE
Parfait glacé à la cardamome noire, sorbet cacao
écume au malt de la Champagne

POIRE WILLIAMS
Compressée en feuille à feuille, glace au miel de nos ruches
jus corsé

27.

~

Menu Signature

FLEUR DE NAVET

BAR DE LIGNE DE BRETAGNE

GNOCCHI

SOLE DE NOIRMOUTIER

LANGOUSTINE D'ÉCOSSE VIVANTE

FILET DE BOEUF CHAROLAIS MATURÉ

POIRE WILLIAMS

CHOCOLAT DU MEXIQUE

290.

Servi pour l'ensemble de la table

Dernière prise de commande à 20h45.

Optez pour notre sélection de vins pour accompagner chacun de 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.
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.

150.

Servi pour l'ensemble de la table

Optez pour notre sélection de vins pour accompagner chacun de vos mets.

80.

Menu Effervescence

Chaque mois notre Chef Sommelier vous fait voyager au cœur d'une Maison ou d'un vigneron de Champagne en associant chaque plat avec l'une de leurs cuvées.

En avril, direction le Champagne Lacourte-Godbillon à Ecueil,
village Premier Cru sur la Montagne de Reims.

FLEUR DE NAVET

GNOCCHI

'Mi-pentes', Blanc de Noirs

TURBOT DE BRETAGNE

'Chaillots - Hautes Vignes 2019', Blanc de Blancs

LANGOUSTINE D'ÉCOSSE VIVANTE

'Rosé de Pinot'

NOIX DE RIS DE VEAU

'Mont Âme-Migerats 2016', Blanc de Noirs

BRILLAT-SAVARIN

'Terroirs Épanouis #1'

'Pour ce menu, Philippe Marques vous propose de marier la dernière cuvée avec un fromage, convaincu que les champagnes d'aujourd'hui ne peuvent s'accorder avec la douceur d'un dessert.'

DOUCEURS

de la Cheffe Claire Santos Lopes

210.

Servi pour l'ensemble de la table

Accord mets et champagnes proposé au tarif de 175.